

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLMOUCI

PEDAGOGICKÁ FAKULTA

Katedra technické a informační výchovy

Bakalářská práce

Návrh a tvorba metodických námětů pro technické činnosti
žáků na SŠ

Ivana Langweilová

Studijní program: Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku

Forma: kombinovaná

Specializace/kombinace: Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku
UPVOV

Olomouc 2022

Vedoucí práce: Doc. PhDr. PaedDr. Jiří Dostál Ph.D.

Prohlašuji, že jsem tuto bakalářskou práci vypracovala samostatně a uvedla jsem v ní veškerou literaturu a ostatní informační zdroje, které jsem použila.

V Olomouci dne

.....

vlastnoruční podpis

Poděkování

Děkuji panu doc. PhDr. PaedDr. Jiřímu Dostálovi, Ph.D. za odborné vedení, vstřícný přístup, poskytování užitečných rad a materiálových podkladů k mé bakalářské práci.

Ivana Langweilová

Obsah

Úvod.....	7
1 Historie cukrářského řemesla	9
1.1 Historie cukrářského řemesla v Čechách	9
1.2 Slavností dorty a umělecké cukrářství ve světě a v Čechách.....	10
2 Používání konstrukcí v cukrářské výrobě	12
2.1 Používání nejedlých dekorací v cukrářské výrobě.....	12
2.2 Používání živých květin v cukrářské výrobě.....	13
2.3 Nejčastěji používané jedlé květy	14
2.4 Jak používat jedlé květiny	14
2.5 Používání netradičních pomůcek v přípravě a tvarování dortů	15
2.6 Pomůcky, pro dekoraci a tvarování, které nejsou určeny pro potravinářství...	15
3 Charakteristika oboru vzdělávání Cukrář	18
3.1 RVP pro střední odborné vzdělávání.....	18
3.2 Cíle vzdělávání uvedené v RVP	19
3.3 Kompetence absolventa.....	20
4 Organizace vzdělávání	23
4.1 Další vzdělávání v oboru cukrář	24
5 Realizace výzkumného šetření a zjištěné výsledky	26
5.1 Vyhodnocení dotazníku ředitelů SOU	27
5.2 Vyhodnocení dotazníku žáků SOU	32
Závěr práce	37
6 Literatura.....	38
7 Přílohy	41
Odpovědi ředitelů školy.....	41
Odpovědi žáci školy	50
Metodický list – Konstrukce na pojízdný antigravitační dort	58
Metodický list – Receptura korpus	61
Metodický list – Receptura krém	63
Metodický list – Pojízdný antigravitační dort robot	65
Metodický list – Dřevěný etažér	69
Metodický list – receptura ovocný desert.....	72
Metodický list – receptura muffiny.....	74
Metodický list – receptura tiramisu.....	76

Cíl práce

Cílem práce je zjistit zájem ředitelů, učitelů i žáků o výuku učiva zaměřeného na techniku a technické činnosti na netechnických středních školách v návaznosti na praktickou výuku oboru cukrář. Zmapovat povědomí a zájem žáků o uměleckou cukrařinu. Zjistit, zda jsou, SOU vybaveny školními dílnami, připravenost a vzdělanost učitelů v tomto oboru a sepsání námětů pro učitele a žáky SOU oboru cukrář. Cílem praktické části je ověřit náročnost přípravy technických konstrukcí za použití běžně dostupného materiálu, náradí, nástrojů a pomůcek a ověření zájmu pedagogů a žáků o uměleckou cukrařinu.

Klíčová slova

Technika, technické činnosti, SŠ, SOU, RVP, umělecká cukrařina, cukrářská výroba, metodické listy

Úvod

V RVP pro ZŠ Člověk a svět práce jsou klíčové kompetence jasně stanoveny, ale je otázkou zdali jsou a v jaké kvalitě a jakým obsahem naplňovány. Pokud ano co se technických a pracovních činností týče, je možné na ně navázat na, SOU a SOŠ. Pokud je některá část v předmětu praktické činnosti na ZŠ opomíjena z jakéhokoliv důvodu, je náročné navázat na předmět technické a pracovní činnosti na SOU a SOŠ a dále rozvíjet žákovi kompetence.

RVP oboru cukrář obsahuje průřezové téma „Člověk a svět práce“, kde si žáci osvojují převážně teoretické znalosti z oblasti pracovně právní, komunikační a dalšího osobního rozvoje a celoživotního učení. Chybí zde složka praktických technických dovedností, která je důležitá pro vlastní praxi v odborném výcviku a dalším profesním životě. Pokud se žákovi vyskytne problém při jakékoliv praktické, technické, nebo tvořivé činnosti, je nucený přemýšlet nad nápravou, nebo nad jiným řešením. Podněcuje to jeho kognitivní schopnosti a nutí ho to přemýšlet. „Pracovní činnosti (pracovní vyučování) jsou integrujícím vyučovacím předmětem, který má aplikační charakter. Koordinuje poznatky z jiných vyučovacích předmětů např. matematika, fyzika, chemie. Náměty pro technické činnosti na SOU a SOŠ by se měli týkat převážně již realizovaných nestandardních, technicky náročnějších prací se kterými by se žáci mohli setkat ve svém oboru a při běžné odborné praxi se s nimi neseťkají. Po skončení studia na SOU a SOŠ a zařazení se do pracovního procesu se často setkají s nestandardními situacemi a jsou nuceni myslet kreativně a mít snahu vytrvat a dokončit požadovanou činnost. Některé nevšední a nestandardní postupy a práci s různými materiály, které se naučí při technických činnostech, pak mohou využít při realizaci zakázky od zadavatele.

Na středních školách typu gymnázia se v rámci předmětu člověk a svět práce žáci učí práci s různými materiály a technologiemi. Na SOU a SOŠ se technické činnosti nevyučují, předmět Člověk a svět práce je realizován převážně v teoretické rovině a praktická činnost je situována pouze na práci s náčiním a materiály, které bezprostředně souvisí s jejich oborem, je vázána pouze na praktické vyučování daného oboru. Používání jiných materiálů a náčiní je opomíjeno. Přitom ve všech obrech SOU a SOŠ se žáci setkají s problémem, který musí vyřešit výrobou speciálního náčiní nebo pomůcky, která se běžně sériově nevyrábí, nebo použít náčiní a pomůcky, které nejsou a priori určené pro práci např. na potravinářském pracovišti a zde nastává situace pro žáka zcela neznámá. Neznalost materiálů a jejich vlastností a zpracování je v těchto případech nežádoucí. Takový žák si nedokáže poradit v nečekané situaci.

V tomto oboru jsem se vyučila a setkala jsem se v praxi s netradiční zakázkou, se kterou jsem byla nucena si technicky poradit. Neznalost materiálů a technická zdatnost byla pro mě překážkou a při zpětném ohlednutí by mi velice pomohlo, kdybych na SOU, měla předmět technické činnosti, kde bych si aspoň z části, měla možnost vyzkoušet práci s různými materiály, nebo kde by nám vyučující předal své zkušenosti při výrobě, nebo vytvoření návrhu netradičních dortových konstrukcí. Pro speciální zakázky je nutné zkonstruovat nebo si dle vlastního návrhu nechat zhotovit speciální stojany, etažéry a konstrukce. Důležité je mít představivost a nějaké základní znalosti o materiálech a jejich zpracování.

1 Historie cukrářského řemesla

„Počátky cukrářské výroby spadají do velmi dávných dob. Člověk si začal svoji jednoduchou obilnou stravu upravovat přidáním dalších rostlinných a živočišných produktů. Potravu ve formě různých kaší a později i pečiva doplňoval medem, sladkými rostlinnými šťávami, vejci, ovocem, kořením, tukem a podobně. Taková potrava mu kromě zvýšených sensorických požitků poskytovala i větší množství energie“. (Skoupil 1997, s. 11)

1.1 Historie cukrářského řemesla v Čechách

„Historie cukrářství v Čechách je písemně doložena. Až do středověku se v Čechách peklo pouze ze základních, dostupných surovin a jednoduchými postupy. Teprve rozvoj dvorské společnosti a měšťanstva vedl k poptávce po luxusnějších výrobcích. Takové výrobky se u nás nevyráběli, ale dostávaly se k nám z jiných evropských zemí, kde byla již jejich výroba rozvinutá. Cukrářské a perníkářské výrobky začali vyrábět odborníci zejména z Itálie, Německa a z Francie i zemí z východu jako Turecko. Posléze se začal rozvíjet cukrářský obor, který se vytvořil z oboru pekařského a perníkářského“. (Konopa, 2016)

Cech cukrářů se datuje od počátku 17. století. Po bitvě na Bílé hoře řemeslo upadlo a cech cukrářů byl sloučen s cechem pekařů. Obnovení cechu nastalo v roce 1724 Mikolášem Škodou. V roce 1918 po rozpadu Rakouska - Uherska nastal rozmach cukrářského řemesla v celých Čechách a Moravě, ten byl narušen velkou hospodářskou krizí v roce 1929. Mnohé malé cukrárny byly rušeny, velké cukrovinkářské závody se na trhu udrželi, modernizovali provoz, rozšiřovali nabídku a používali nové receptury. Velkovýrobci cukrovinek, kteří překonali krizi, byly firmy Orion založena roku 1924 a Zora založena roku 1898. Obě firmy dnes vlastní švýcarská společnost Nestlé. Cukrářský obor se potýkal s nepřízní i během 2. sv. války, kdy se museli některé podniky z úředního rozhodnutí zavírat, a nebyl dostatek surovin. Také po roce 1948 došlo k zániku některých výroben a k znárodnování. Nedostatek kvalitních surovin se řešil náhražkami a věhlas českého cukrářství zanikl. Teprve po roce 1989 se obor začal znovu rozvíjet a získávat svůj věhlas zpátky. Dnes je již mnoho kvalitních surovin dostupných a cukráři mají možnost vzdělávat se nejen u nás ale i v zahraničí, kde cukrářské řemeslo vyučují věhlasní šéfcukráři a zájemci o obor mají možnosti stáží v renomovaných cukrárnách po celém světě. Popularizaci oboru cukrář přispěli i televizní a internetové pořady, kde se široké veřejnosti obor představuje jako prestižní a tvůrčí profese. Díky těmto pořadům

si zákazníci žádají netradiční dorty, originály, stavebně a konstrukčně složitě a tak se z tradičních zákusků mnohdy stává jedlé umělecké dílo.

1.2 Slavností dorty a umělecké cukrářství ve světě a v Čechách

Umělecké cukrářství, zahrnuje vytváření soch vyrobených výhradně z cukru a derivátů cukru. Sugar art využívá kombinaci mnoha různých technik manipulace s cukrem včetně cukrové krajky, sprádaného cukru, litého cukru, taženého cukru a foukaného cukru. Běžně vytvářené tvary jsou květiny, listy, stuhy, spirály, košíky, koule, ovoce, zvířata, vázy, ptáci a ryby.

„Vzhledem ke křehké povaze ztuženého cukru je to umělecká forma známá tím, že vyžaduje praxi a trpělivost. Počátky datujeme do starověkého Egypta. Během rané osmanské císařské monarchie na území dnešního Turecka byly cukrové figurky a propracované dorty a sochy běžně vytvářeny pro festivaly a oslavy, nejpropracovanější z nich se konal v roce 1582 na oslavu obřizky Mehmeta III., legendárního festivalu trvajících 51 dní. Cukrové figurky vytvořené pro festival zahrnovaly mořské panny, cypřiše, fontány, pávy, majáky, fénixe, lvy, leopardy, opice a kostely“. (L. C. Dunn, 2022)

„V Evropě, je umělecké cukrářství prezentováno jen pro nejbohatší vrstvy společnosti pro výjimečné události jako např. Korunovační svátek osmiletého Jindřicha VI. v roce 1429, zahrnoval cukrové umění s politickou tematikou. Jeden zaznamenaný kus zobrazoval leoparda, jak svírá fleur de lis, zatímco se krčí na dortu s pudinkem. Ve Francii bylo cukrové umění na vrcholu své popularity v 17. století za vlády Ludvíka XIV“. (L. C. Dunn, 2022)

„Mezi první výrobce sladkých dobrot můžeme po perníkářích řadit konfetáře, kteří z medu, z cukru a mouky vyráběli konfety, tehdejší obdobu bonbónů. Obdobný sortiment měli také apotékáři. S cukráři se můžeme setkat až na počátku 16. století v Praze. Prvním písemně doloženým byl jistý Mates. Období slávy cukrářů nastalo až za vlády Rudolfa II. (1576 - 1611), kdy se dle francouzského vzoru připravovaly cukrářské výtvořky v podobě pávů, květinových košů a jiných dekorací. Teprve v 17. století se začínají objevovat tradiční cukrářské výrobky jako dorty, piškoty coby drobné cukroví a sladké rosoly.

Sladké dobroty až do roku 1859 dodávali řemeslníci perníkářského cechu. Po zrušení cechů vznikla tzv. Společenstva, která v 1. polovině 20. století sdružovala perníkáře i cukráře, výrobce kandidů, často i zmrzlináře a výrobce sodové vody“. (Vobořilová, 2010)

2 Používání konstrukcí v cukrářské výrobě

Pro podporu vysokých dortů se dříve používali očištěné kosti, klacíky a jiný dostupný materiál. Dnes jsou pro tyto účely sériově vyráběné komponenty, které jsou běžně dostupné na trhu např. různé plastové a bambusové výztuhy a separační plata, drátěné konstrukce. Ty ale musíme ještě upravit na požadovanou velikost řezáním a stříháním. Přesto se můžeme při své praxi setkat s netradiční zakázkou a potřebné podpory, komponenty, etažéry nelze pro danou zakázku běžně zakoupit a musíme si sami takovou technickou součást vyrobit, nebo si nechat zhotovit dle vlastního návrhu odborníkem - truhlářem, kovářem.

Vždy musíme takovou součást očistit potravinářským lihem a popřípadě obalit v potravinářské folii pokud by se jedlá část přímo dotýkala komponentu.



(Design Shoptetak.cz, 2022) (Sladke-potreby.cz, 2022) (Svetcukraru, 2010 - 2022)

2.1 Používání nejedlých dekorací v cukrářské výrobě

Na dekoraci můžeme použít téměř vše, co chceme na dortu mít. Papírové dekorace, keramické a skleněné sošky, kovové ozdoby, dřevěné ozdoby, stuhy, ale i živé květiny, fantazii se meze nekladou. Tyto dekorace a komponenty se používají převážně v umělecké cukrařině, nebo při tvorbě a dekoraci slavnostních a tematických dortů. S použitím váhově těžší dekorací musíme počítat už při plánování samotného dortu, kde je potřeba počítat s dortovou výztuží pod dekoraci, aby nedošlo k jejímu propadnutí do středu dortu a tím k jeho znehodnocení. Ostatní lehké dekorace nepotřebují zvláštní výztuhu, ale musíme pamatovat na možné znehodnocení dekorace vlhkostí dortu, proto nasákové dekorace z papíru jako např. vlaječky, girlandy apod.,

nebo textilní stuhy aplikujeme před samotnou prezentací dortu, aby nedošlo k jejich deformaci a znehodnocení estetického dojmu celého výrobku. Některé dekorace je nutné aplikovat na výrobek až před podáváním z důvodu skladování, bezpečné přepravy a následné manipulaci.



(Bellarose, 2009 - 2022)



(Timidekor, 2022)



(Ozdob si dort, 2022)

2.2 Používání živých květin v cukrářské výrobě

Používání květin v gastronomii není trend dnešní doby. Jedlé květiny se používali vždy, jak čerstvé, sušené i kandované. Mají výraznou chuť, vzhled i barvu. Jsou bohatým zdrojem minerálů, vitamínů B a B2, kyseliny listové a esenciálních aminokyselin a antioxidantů, jako je kyselina askorbová, polyfenoly a karotenoidy. „Vždy se musí používat pouze květy jedlé, anebo květy, které jsou nejedovaté“. V žádném případě nikdy nesmí do styku s jídlem přijít jedovaté rostliny, ani květiny hořké na chuť nebo pokojové. „Nehodí se ani květy brukvovitých rostlin, které naopak velmi vítají výrobci studené slané kuchyně“. „Jedná se o čeleď, kam patří třeba křen, hořčice nebo ředkvička“. „No a pak se bohužel nehodí žádné rychle vadnoucí květy, které se mohou používat u rychle expedovaných jídel“. (ČEPELÍKOVÁ, 2019)

Na dekoraci v cukrářské výrobě používáme květy živé, sušené vzduchem i mrazem a kandované. Existuje více než 100 druhů jedlých květů, ne všechny se však hodí pro dekoraci v živé - čerstvé podobě, protože rychle vadnou a to je nežádoucí. Takové květy lze aplikovat na dorty a zákusky jen těsně před podáváním, nebo je použít v sušené podobě. Nejčastěji se proto používají květy pomalu vadnoucích rostlin.

2.3 Nejčastěji používané jedlé květy

- růže
- levandule
- karafiát
- sedmikráska
- ibišek
- violka vonná
- chryzantéma
- šeřík
- květ jabloně
- měsíček lékařský
- hvozdík karafiát



(Vitalia, 2022)



(Vitalia, 2022)

Jedlé květiny je možné zakoupit ve specializovaných obchodech, kde je záruka čerstvosti, bio kvality a nejsou chemicky ošetřené. Nákup v klasických květinářstvích se nedoporučuje právě z důvodu silného ošetření herbicidy a pesticidy, které nelze z rostliny dokonale odstranit.

2.4 Jak používat jedlé květiny

„Jakýkoliv materiál nebo předmět, který je určen pro přímý nebo nepřímý styk s potravinami, nesmí uvolňovat své složky do potravin v množstvích, která by mohla: a) ohrozit zdraví lidí; nebo b) způsobit nepříjemnou změnu ve složení potravin; nebo c) způsobit zhoršení organoleptických vlastností potravin“. (ČEPELÍKOVÁ, 2019)

Na cukrářské výrobky lze volně položit bez kontaktní ochrany pouze okvětní lístky rostlin v bio kvalitě určené ke konzumaci. Celé květy se aplikují na výrobky zasunuté ve speciálních cukrářských ampulích pro živé květiny, nebo lze použít plastovou lékařskou zkumavku, je také možné květ napíchnout na párátko, nebo floristické drátky. Rostliny, které se mají dotýkat výrobku, musí být vždy podloženy např. marcipánem, protahovací hmotou, potravinářskou folií apod. Použité květy lze dále upravit pro delší svěží vzhled potřením cukerného roztoku, želírovací látkou, nebo použitím jedlých laků, sprejů bezbarvých i barevných se třpytkami. Takto ošetřené květy jsou sice jedlé, ale slouží spíše pro dekoraci.

Vždy je nutné zákazníka upozornit na nejedlé a dekorativní součásti dortu, aby nedošlo

k poškození zdraví konzumenta, nebo při složitější konstrukci a použitím většího množství nejedlých komponentů prezentuje, porcuje a podává výrobek sám cukrář.



(Cukrarum, 2022)



(SEO, design, 2022)

2.5 Používání netradičních pomůcek v přípravě a tvarování dortů

V praxi se nám může stát, že při tvarování a dekoraci potřebujeme pomůcku, která není na trhu běžně k dostání, nebo lze zakoupit pouze u zahraničních prodejců, tím se dodací lhůty výrazně prodlouží a ceny takové pomůcky jsou výrazně vyšší. Nezbyvá nám tedy v takovém případě, než použít pomůcku, která není přímo určená pro potravinářství, nebo si takovou pomůcku sami vyrobit, nebo nechat udělat na zakázku. Mnohdy se tak stává, především u zakázek speciálních, použít při samotném započítání výroby zakázky, vyrobit si i speciální konstrukce, při jejichž výrobě musíme použít různorodý materiál jako např. plasty, dřevo i kov a použít nástroje a náčiní jako jsou pily, vrtačky, vruty, nůžky na plast apod. Takto vyrobené konstrukce musí být při styku s potravinou opatřeny separační vrstvou, většinou se používá potravinářská folie, nebo můžeme použít vrstvu modelovací cukrářské hmoty. I zde platí, že zákazníka musíme upozornit na nejedlé součásti, aby nedošlo k poškození zdraví.

2.6 Pomůcky, pro dekoraci a tvarování, které nejsou určeny pro potravinářství

Takové pomůcky lze zakoupit v hobby marketech a železářstvích, výtvarných potřebách. Na tvarování můžeme použít náčiní z nerez, které jsou a priori určené pro stavebnictví. Jedná se především o různá hladítka a zubaté stěrky větší délky. Na trhu sice lze zakoupit takové náčiní pro cukráře, ale je omezena délka takových stěrek a pro vyšší dorty je

výhodnější zakoupit tokovou stěrku v obchodě pro stavebníky, lépe se s ní pracuje, práce je rychlejší a výsledek estetičtější. Takové náčiní se musí před použitím důkladně umýt saponátem.



(Obi, 2022)



(Demashop,2021)



(Demashop, 2021)

Pro dekorování tzv. malovaných dortů použijeme klasické malířské štětce různých velikostí, které zakoupíme jak v obchodě pro řemeslníky tak ve výtvarných potřebách, papírnictví, nebo v obchodě pro ART kosmetiku. Takové štětce se nikterak neliší od štětců pro potravinářství. Před prvním použitím omyjeme saponátem a poté malujeme potravinářskými barvami. Při používání jakýchkoliv štětců musíme dbát na to, aby z nich nepadaly „vlasý“ tím by došlo k znehodnocení výrobku.



(Meeden, 2022)



(Melfin Trade, 2022)



(Davona, 2022)

Také tvarovací kostice pro sochaře můžeme použít v potravinářství, lze zakoupit jak plastové, dřevěné ale i kovové. Nijak se neliší od kostic prodávané pro cukráře, jsou totožné.



(Vaspro, 2022)



(Postovnezdarma, 2021)

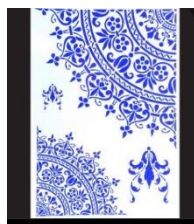


(BaconPack, 2014)

V cukrářské profesi se často používají šablony pro dekoraci vzorů, existuje celá škála vzorů, ale i zde můžeme pro přenesení požadovaného vzoru použít šablony pro kreslení. Ty mohou být jak papírové, plastové i silikonové na trhu máme nepřeberné množství. Při použití šablon papírových, nebo drobných plastových je nutné při odstraňování použít špičky nože pro opatrné odstranění. Máme možnost vyrobit si šablonu vlastní, takový vzor vyřezeme pomocí lékařského skalpelu. Okraje jsou hladké a přesné bez roztřepení. Tím docílíme přesných kontur.



(Flex-tex.cz, 2022)



(GABART, 2021)



(Dog, 2018)

Všechny pomůcky a náčiní musíme použít nové, dříve nepoužité jinak než v potravinářství. Před prvním použitím je nutné vždy umýt saponátem na nádobí a používat ho již pouze pro práci s potravinami.

3 Charakteristika oboru vzdělávání Cukrář

29 – 54 – H/01 Cukrář

Kód oboru: 29-54-H/01, kde

- kód 29 = potravinářství a potravinářská chemie;
- kód 54 = cukrář;
- kód H = střední odborné vzdělání s výučním listem.

Během tříletého studia se žáci oboru vzdělání cukrář-výroba vzdělávají ve všeobecně vzdělávacích předmětech: český jazyk a literatura, cizí jazyk, občanská nauka, matematika, chemie, ekologie, práce s počítačem, tělesná výchova.

„Odborné znalosti studenti získávají v předmětech: technologie, odborné kreslení, stroje a zařízení, suroviny, ekonomika, odborný výcvik“. (MŠMT, 2020)

3.1 RVP pro střední odborné vzdělávání

Dle zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) jsou kurikulární dokumenty tvořeny na dvou úrovních: státní – v podobě rámcových vzdělávacích programů (RVP) a školní – v podobě školních vzdělávacích programů (ŠVP), podle kterých se uskutečňuje vzdělávání v konkrétní škole. Nový systém tvorby vzdělávacích programů je pouze jedním z článků kurikulární reformy. Dalším je změna vlastního procesu výuky, její modernizace s cílem zlepšit kvalitu vzdělávání a připravenost žáků na život v 21. století. (MŠMT, 2020) Pro střední odborné vzdělávání jsou to tyto:

- státem vydané pedagogické (kurikulární) dokumenty, které vymezují závazné požadavky na vzdělávání v jednotlivých stupních a oborech vzdělání, tzn. zejména výsledky vzdělávání, kterých má žák v závěru studia dosáhnout, obsah vzdělávání, základní podmínky realizace vzdělávání a pravidla pro tvorbu školních vzdělávacích programů;
- závazné dokumenty pro všechny školy poskytující střední odborné vzdělávání, které jsou povinny je respektovat a rozpracovat do svých školních vzdělávacích programů;
- veřejně přístupné dokumenty pro pedagogickou i nepedagogickou veřejnost;
- otevřené dokumenty, které budou po určitém období platnosti nebo podle potřeby inovovány. (MŠMT, 2020)

- vytvoření pluralitního vzdělávacího prostředí a podporu pedagogické samostatnosti škol, a proto vymezují pouze požadované výstupy (výsledky vzdělávání) a nezbytné prostředky pro jejich dosažení, zatímco způsob realizace vymezených požadavků ponechávají na školách;
- lepší uplatnění absolventů středního odborného vzdělávání na trhu práce a jejich připravenost dále se vzdělávat, popřípadě se bezproblémově rekvalifikovat, a vést kvalitní osobní i občanský život;
- zvýšení kvality a účinnosti středního odborného vzdělávání. (MŠMT, 2020)

3.2 Cíle vzdělávání uvedené v RVP

Vyjadřují společenské požadavky na celkový vzdělanostní a osobnostní rozvoj žáků. Vymezují záměry výuky a její výstupy. Zahrnují hodnoty a postoje, produktivní činnosti a praktické dovednosti, poznatky a porozumění. Jsou formulovány z pozice pedagogických pracovníků a vyjadřují to, k čemu má vzdělávání směřovat, o co mají vyučující svou výukou usilovat. Míra jejich naplnění bude různá, jak podle stupně vzdělání, tak podle schopností a dalších předpokladů žáků. Cíle vzdělávání jsou v RVP vyjádřeny na třech úrovních: jako obecné cíle středního vzdělávání (Delorovy cíle), jako kompetence absolventa oboru vzdělání a jako výukové cíle. Obecné cíle vzdělávání jsou vyjádřeny z pozice pedagogických pracovníků a vyjadřují to, k čemu má vzdělávání směřovat, o co mají vyučující svou výukou usilovat. Kompetence absolventa a výukové cíle jsou vyjádřeny z pozice žáka, uvádějí, jak umí žák na konci výuky získané vědomosti a dovednosti používat. (MŠMT, 2020)

Koncepce středního vzdělávání, včetně odborného, vychází z celoživotně pojatého a na principu znalostní společnosti vybudovaného konceptu vzdělávání, ve kterém je vzdělávání cestou i nástrojem rozvoje lidské osobnosti. Jako teoretické východisko pro koncipování struktury cílů středního vzdělávání byl použit známý a respektovaný koncept čtyř cílů vzdělávání pro 21. století (Učení je skryté bohatství, 1997)

V souladu s tím je záměrem (obecným cílem) středního odborného vzdělávání připravit žáka na úspěšný, smysluplný a odpovědný osobní, občanský i pracovní život v podmínkách měnícího se světa, tzn.: Hranice jednotlivých oblastí, resp. v nich stanovených cílů, pochopitelně nelze jednoznačně a pevně stanovit, a proto se obecné cíle místy překrývají či prolínají (vzbuzují dojem duplicity). Obecné cíle, které jsou zároveň součástí požadovaných kompetencí absolventa, jsou uvedeny v charakteristice RVP. (MŠMT, 2007)

- učit se poznávat
- učit se pracovat a jednat
- učit se být
- učit se žít společně

3.3 Kompetence absolventa

„Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili, v návaznosti na základní vzdělávání a na úrovni odpovídající jejich schopnostem a studijním předpokladům, následující klíčové a odborné kompetence“. (MŠMT, 2020)

Mezi kompetence absolventa se řadí klíčové kompetence - kompetence k učení, zde vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, tzn., že absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- poslouchat s porozuměním mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizovat si poznámky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání. (MŠMT, 2020)

Další klíčovou kompetencí je k řešení problémů. Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn., že absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení). (MŠMT, 2020)

Nedílnou součástí jsou též kompetence komunikační, personální a sociální, občanské, k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám.

Komunikační vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích. (MŠMT, 2020)

Personální a sociální směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů. (MŠMT, 2020)

Občanské směřuje k tomu, aby absolventi uznávali hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury. (MŠMT, 2020)

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni optimálně využívat své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení. (MŠMT, 2020)

Mezi další kompetence patří kompetence odborné. Níže je uveden výčet těchto.

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb,
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
- Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt, tzn., aby absolventi:
- vybrali pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky;
- dodržovali technologické postupy a hygienické požadavky;

- vyráběli, uchovávali, skladovali cukrářské výrobky a vykonávali odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin;
- prokazovali zručnost při výrobě;
- uplatňovali estetická hlediska při tvarování a dohotovování cukrářských výrobků;
- obsluhovali a udržovali potravinářské stroje a zařízení;
- využívali marketinkových přístupů při balení, etiketaci a prezentaci cukrářských výrobků;
- vedli operativně - technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků;
- dodržovali zásady osobní hygieny a prováděli sanitaci provozu cukrárny;
- zařazovali do výroby při přípravě receptur nové poznatky z oboru;
- Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků (MŠMT, 2020)

4 Organizace vzdělávání

Tento obor vzdělání lze realizovat v těchto formách vzdělávání:

- 3 roky v denní formě vzdělávání;
- 1 až 2 roky v denní formě vzdělávání ve zkráceném studiu pro uchazeče, kteří získali střední vzdělání s maturitní zkouškou nebo střední vzdělání s výučním listem v jiném oboru vzdělání;
- Večerní, dálkové nebo kombinované vzdělávání je nejvýše o 1 rok delší než vzdělávání v denní formě. (MŠMT, 2020)

V organizaci vzdělávání se též uvádí dosažený stupeň vzdělávání, způsob ukončení vzdělání, uplatnění absolventa, profil absolventa, kompetence absolventa.

- střední vzdělání s výučním listem;
- kvalifikační úroveň EQF 3. (MŠMT, 2020)
- Potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace. Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou; dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. (MŠMT, 2020)
- Absolvent, se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance v menších a středně velkých výrobních cukrářských výrobků, v hotelových cukrárnách a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků. Po nezbytném zapracování je rovněž připraven pro podnikatelskou činnost. Absolvent, připravovaný na základě tohoto RVP, bude schopen zejména zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu cukrářských výrobků, vyrábět kompletní sortiment cukrářských výrobků, případně cukrovinkářských výrobků, včetně jejich dohotovování a zdobení, obsluhovat a provádět základní údržbu strojů, přístrojů a technického vybavení provozoven a vykonávat činnosti související s prodejem cukrářských výrobků. Je schopen hodnotit kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků podle norem. (MŠMT, 2020)
- Profil absolventa pomáhá ředitelům, učitelům i mistrům odborného výcviku v jejich výchovně vzdělávací činnosti. Je rozdělen na odbornou a všeobecně vzdělávací část.

Profil absolventa se uvádí v ŠVP SOU. ŠVP jednotlivých SOU a SOŠ, kde se vyučuje obor cukrář, jsou velice podobné, mnohdy stejné. V profilu absolventa se uvádí Uplatnění absolventa, klíčové kompetence, dílčí kompetence a způsob zakončení vzdělávání.

- Profil absolventa dle ŠVP SOU gastronomie v Praze - absolvent se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance ve všech druzích a typech podnikatelských subjektů v potravinářské výrobě a v oblasti stravovacích služeb a dále také v obchodních zařízeních zabývajícím se prodejem cukrářských výrobků. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i k soukromému podnikání. (Souukrbu, 2018) Zde uvedu jen některé kompetence absolventa, zejména ty které se týkají naší Bc. práce
 - Vyrábí různé druhy cukrářských výrobků (zákusky, dorty, slavnostní dorty, restaurační moučníky aj.)
 - Uplatňuje estetická hlediska a nové - módní trendy při tvarování a dohotovení cukrářských výrobků.
 - Samostatně navrhuje netradiční druhy výrobků, včetně výrobní dokumentace. (Souukrbu, 2018)

4.1 Další vzdělávání v oboru cukrář

Jako v každém oboru je další vzdělávání podmínkou pro úspěšné a kvalitní vykonávání povolání, tak tomu je i v oboru cukrář. V dnešní době globalizace jsou novinky ve všech oborech dostupné snadněji než dříve ať už se jedná o nové pomůcky, které usnadní a zkvalitní práci nebo dovoz exotických surovin které ozvláštní nabídku zákazníkům.

Vyučení cukráři i široká veřejnost se může dále vzdělávat v oboru cukrář v různých kurzech, kde se naučí zhotovovat a tvarovat moderní cukrářské výrobky se kterými se při svém vzdělávání setkali jen okrajově, nebo vůbec. Tyto kurzy pořádají různé společnosti, kde lektorem je vždy cukrář, který má mnoholetou praxi v oboru, nebo se učil u renomovaných cukrářů ve světě. Na těchto kurzech se učí převážně moderní francouzské dezerty, jako například Tartaletky, Eclaris, Viennoiserie, odpalované těsto a jeho další dohotovení, Macarons a low sugar macarons, Sweet bar, moderní zdobení dortů, ale i tradiční české zákusky netradičně a moderně. Samozřejmostí je samostudium v podobě zkoušení nových výrobků, surovin, techniky dle křížních publikací vydávaných známými cukráři jak českými, tak světovými a sledování televizních a internetových pořadů s touto tematikou. Zajímavou a velmi

poučnou inspiraci můžou cukráři získat na cukrářských soutěžích, workshopech a prezentacích výrobců cukrářských směsí a polotovarů.



(HF Pastry Academy, 2022)



(HF Pastry Academy, 2022)



(HF Pastry Academy, 2022)

5 Realizace výzkumného šetření a zjištěné výsledky

Z praktických zkušeností kolegů cukrářů jsem ověřovala poznatky a výzkumné předpoklady spadající pod tento obor:

- Na SOU oboru cukrář, je obtížné do učebních plánů zařadit výuku technických předmětů, protože školy nemají dílny, prostory a finance na jejich vybudování.
- O výuku umělecké cukrařiny mají žáci větší zájem než vyučující.
- Školy nemají metodické listy na výrobu speciálních konstrukcí etažerů, které by poskytli žákům jako podporu ve výuce, ale měly by o ně zájem.

Tímto šetřením jsem chtěla ověřit některé výzkumné předpoklady o vzdělávání žáků na středních školách se zaměřením na obor cukrář. V celé české republice je 74 škol s tímto oborem. SŠ a jejich kontakty jsem získala na atlasu školství www.atlasskolstvi.cz. Volila jsem dotazníkovou formu, proto abych oslovila všechny školy s tímto oborem.

Jako respondenty jsem zvolila ředitele středních škol a obeslala jsem jim vytvořený dotazník na jejich oficiální emailové adresy. Pokud bych oslovovala přímo odborné učitele těchto oborů, mohlo by dojít ke skreslení z důvodu jejich pohledu na výuku. Přímé oslovení ředitelů škol mají na celý problém komplexnější postoj.

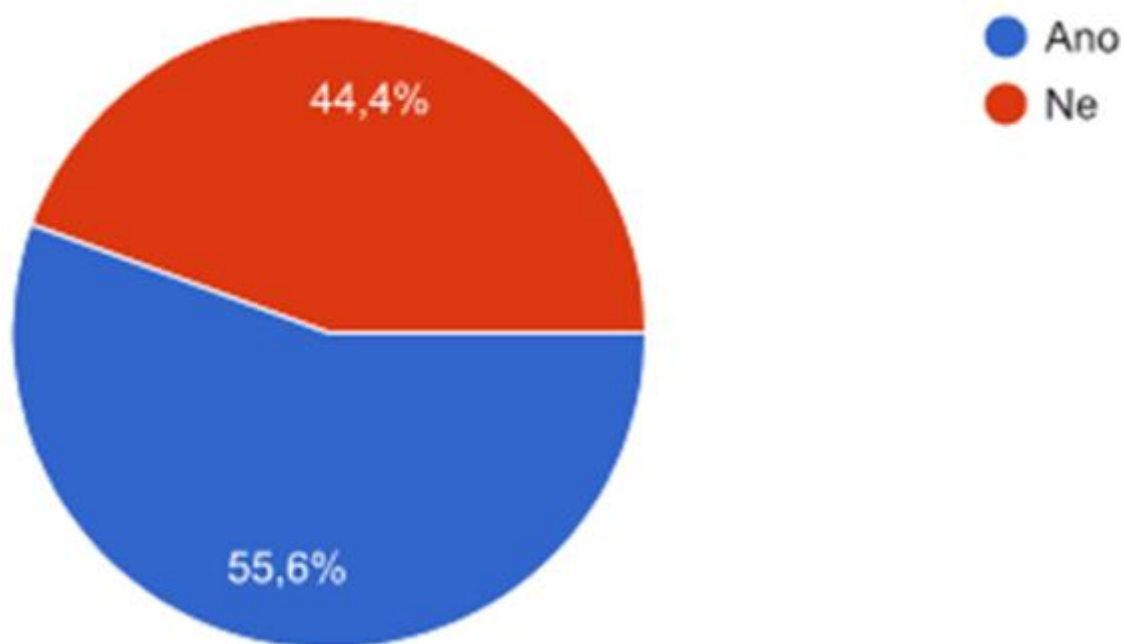
Při zjišťování potřebných informací byla pro naši práci využita metoda kvantitativního výzkumu, metodologie sběru dat probíhala formou dotazníkového šetření. Otázky v dotazníku byly ve formě uzavřené, polo uzavřené a otevřené. Osloveno bylo, 86 SOU a SOŠ. Z těchto 74 oslovených SŠ pouze 27 reagovalo a zaslalo vyplněný dotazník. Pro výzkum byly vybrány dvě skupiny a to ředitelé / učitelé odborných předmětů Oboru cukrář/ cukrářka a cukrářské práce a žáci oboru cukrář/ cukrářka a cukrářské práce 1. až 3. ročníků různých SOU a SOŠ. Dotazníky do SŠ byly nejprve zasílány prostřednictvím MS Word, jako před výzkumná fáze, poté byly dotazníky přepracovány a zasílány přes Google formuláře ředitelům škol. Dotazníky žákům byly rozesílány na jejich soukromé emailové adresy. Z důvodu nepříznivé epidemiologické situace byli žáci osloveni přes sociální sítě. Vyhodnocení dotazníkového šetření bylo provedeno pomocí grafů a tabulek.

Z celkového počtu oslovených škol jsem dostala 27 odpovědí, což je přibližně 37% součinnost ředitelů škol. Usuzuji, že ředitelé jsou nakloněni podílet se na výzkumu pro tuto práci, která probíhala zcela anonymně.

Zde komentuji dle mého názoru nejdůležitější odpovědi ředitelů škol a žáků. Celkové znění a odpovědi jednotlivých dotazníků jsou uvedena jako příloha 1 a 2 této práce.

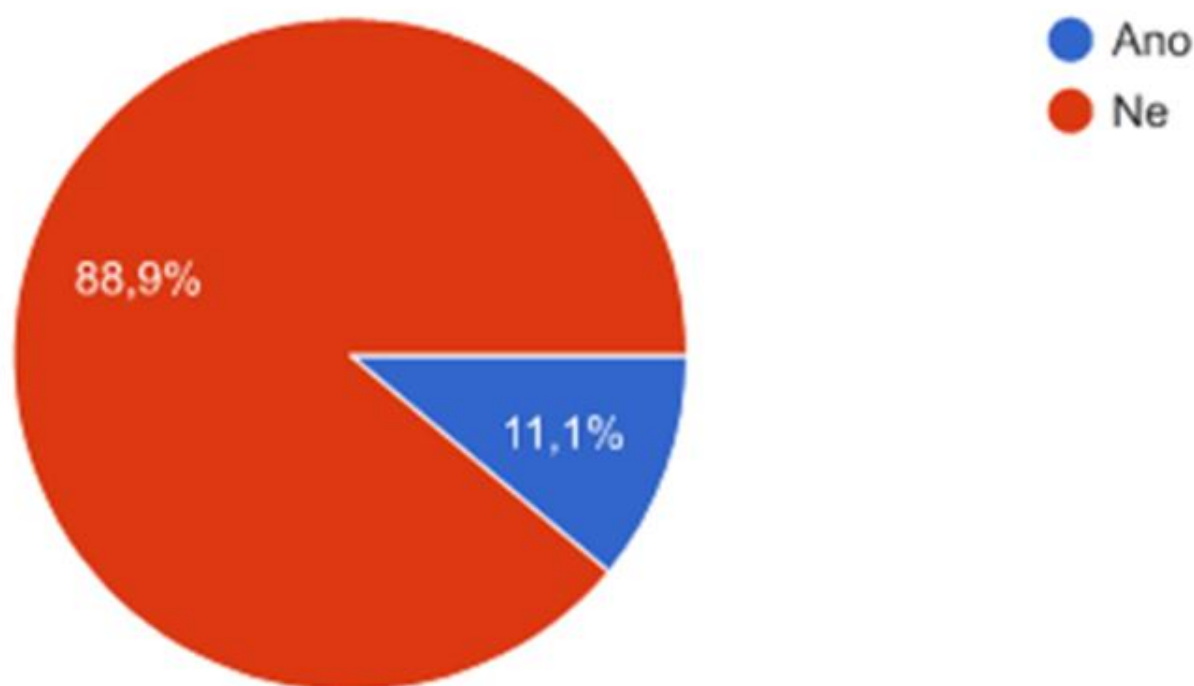
5.1 Vyhodnocení dotazníku ředitelů SOU

Z grafu č. 1 vyplívá, že 55,6 % škol do své výuky zařazuje technické činnosti ale převážně v teoretické rovině, nebo jednodušší práce, které lze vykonat v běžné učebně.



Graf 1

Usuzuji tak dle grafu č. 2, ze kterého je patrná absence školních dílen pro technické a pracovní činnosti. Dílny jsou pouze v 11 % škol.



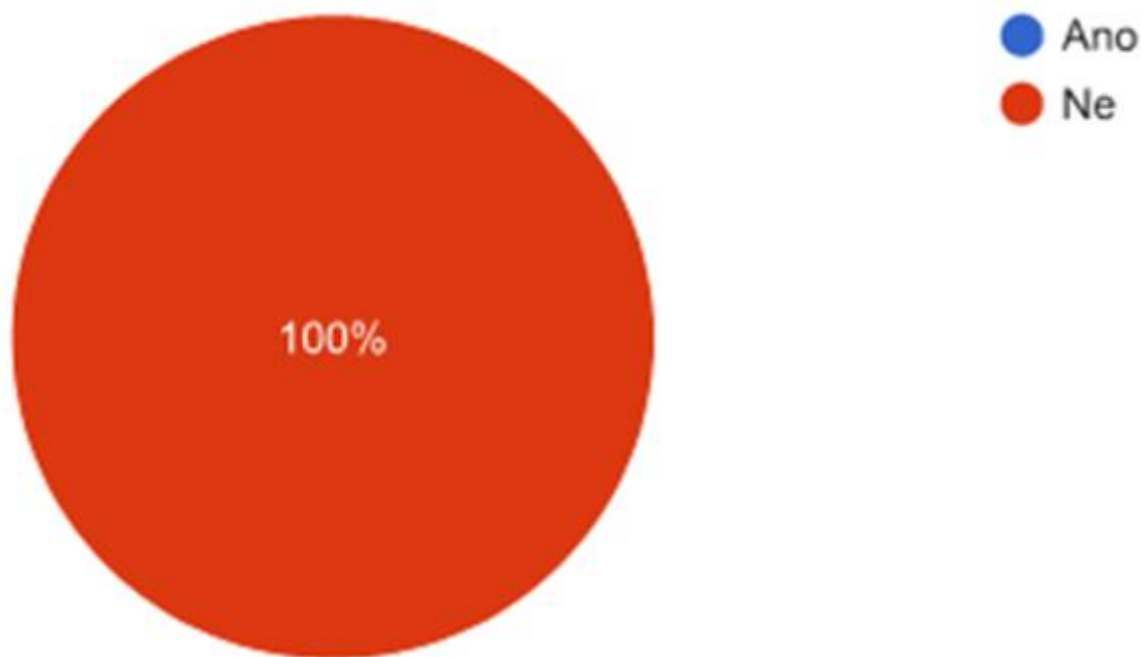
Graf 2

Z grafů č. 3 a č. 4 je vidět, že plných 100 % škol nemá k dispozici metodické listy ani nákresy pro výrobu technických konstrukcí pro uměleckou cukrařinu, ale více jak 55 % by takové metodické listy uvítalo. Zde je zarážející, že jen něco málo přes 50 % by mělo o pomůcku zájem. V ŠVP je zakotveno v kompetencích absolventa. Níže je uvedena část pracovních kompetencí absolventa.

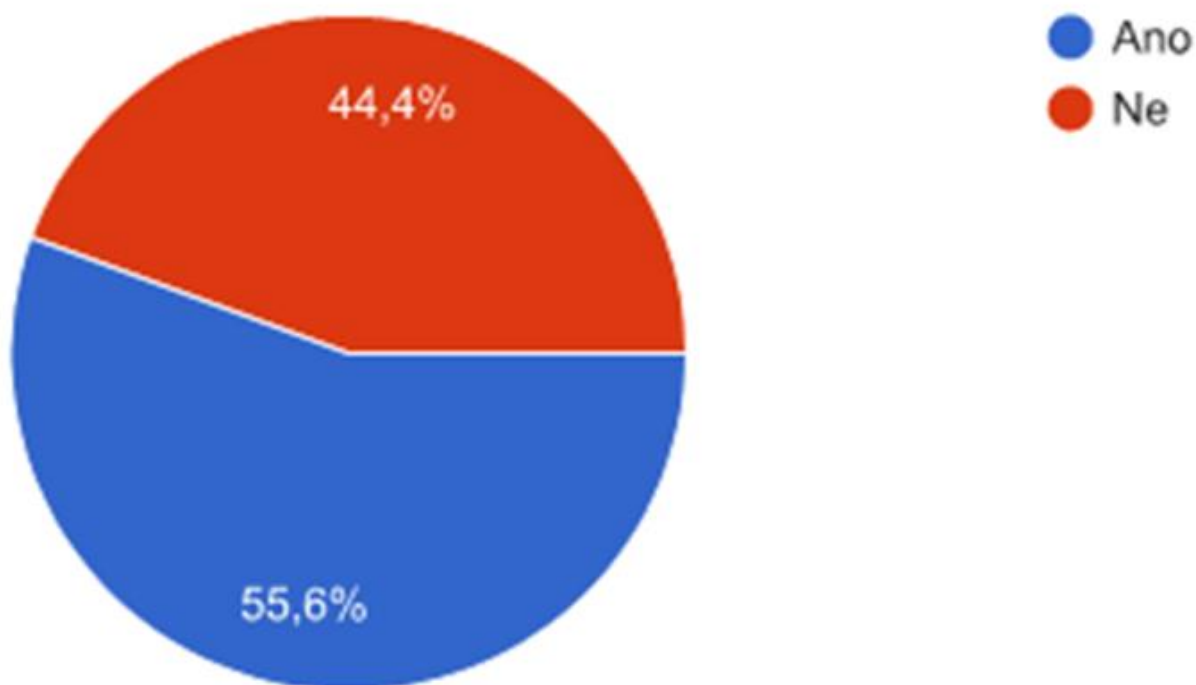
- Vyrábí různé druhy cukrářských výrobků (zákusky, dorty, slavnostní dorty, restaurační moučníky aj.)
- Uplatňuje estetická hlediska a nové – módní trendy při tvarování a dohotovení cukrářských výrobků.
- Samostatně navrhuje netradiční druhy výrobků, včetně výrobní dokumentace. (Souukrbu, 2018)

ŠVP je na SOU a SOŠ kde se vyučuje obor cukrář/ cukrářka, cukrářské práce více méně totožná. Jak chtějí, na zbylých 44 % SOU a SOŠ naplnit žákovy kompetence, když nechtějí a nemají zájem o nabídku metodických listů, které sami nevlastní? Umělecká cukrařina patří do módních trendů a netradičních druhů výrobku. Bez znalostí materiálů, práci s nimi, práci

s technickými pomůckami a náčiním se v některých svých činnostech absolvent neobejde a nejsou tedy naplněny pracovní kompetence absolventa uvedených v ŠVP.

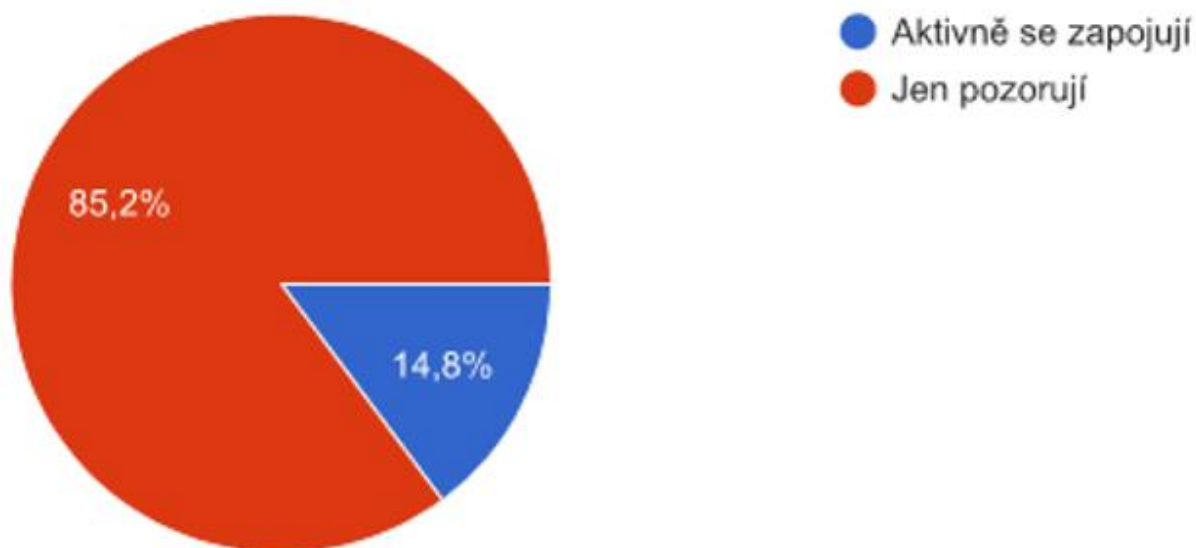


Graf 3



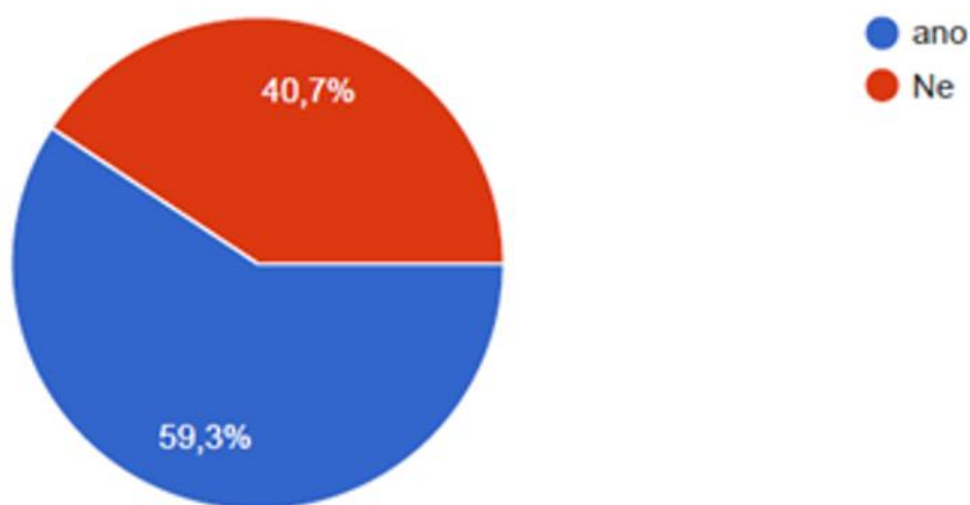
Graf 4

Žáci mají možnost, setkat se s uměleckou cukrařinou na exkurzích a workshopech 85,2 % pouze jako pozorovatelé. Dále jim je nabídnuta možnost samostudia formou Videí, TV pořadů apod. Dle učitelů se o toto téma žáci zajímají v 55,6 %. V praktické výuce mají možnost setkat se s uměleckou cukrařinou pouze na 4 SOU.



Graf 5

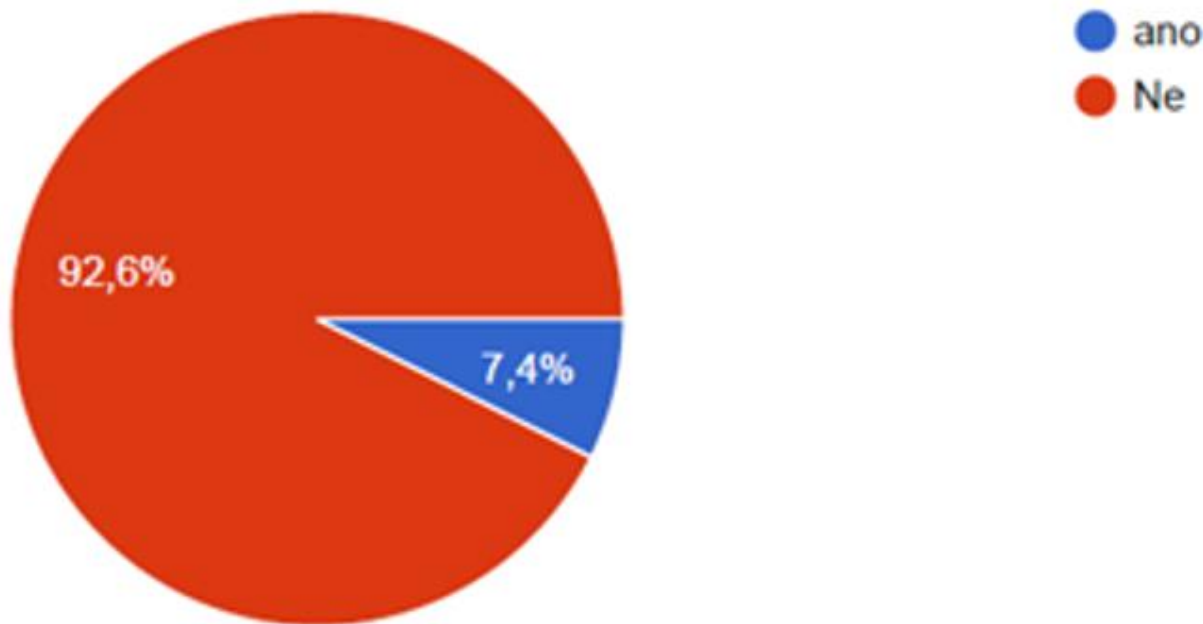
Školy poskytují žákům v 59,3 % informace a kontakty na společnosti, které pořádají rozšiřující kurzy v oboru. Žáci mohou sami oslovit tyto instituce. Z vlastní zkušenosti vím, že tyto kurzy jsou finančně nákladné a jako žáci SŠ by museli řešit financování přes rodinu.



Graf 6

Další vzdělávání žáků v oboru cukrář/cukrářka, cukrářské práce v 92,6 % školy nenabízí další vzdělávání, pouze 7,4 % škol poskytuje stipendia na další profesní rozvoj. Žáci zajímaví

se o cukrářskou profesi e mohou účastnit kurzů ve svém volném čase v akreditovaných institucích. Informace o kurzech a kontakty jsou jim poskytnuty školou v 59,3 %. 40,7 % škola žákům žádné informace o dalším vzdělávání neposkytuje.



Graf 7

Otázka č. 12 Vědí žáci, že existují cukrářské soutěže, byla jim tato možnost nabídnuta a jakou formou? Ve většině odpovědí je shoda v podávání veškerých informací prostřednictvím školních emailů, webových stránek, nástěnek a ústní formou ve výuce. Nepatrný zlomek SOU a SOŠ nijak účast nenabízí, tuto aktivitu nechávají na samotných žácích.

Otázka č. 13 Přihlašují se žáci sami, nebo má škola vlastní kritéria pro přihlášení a jaké? Na cukrářské soutěže se žáci přihlašují prostřednictvím škol a pověřeného pracovníka. Několik málo škol nenabízí účast na soutěžích z důvodu nezájmu žáků.

Otázka č. 16 Má vaše škola zpětnou vazbu od absolventů, zda se věnují oboru, jestli se dál sami vzdělávají a jakých dosáhli úspěchů apod.

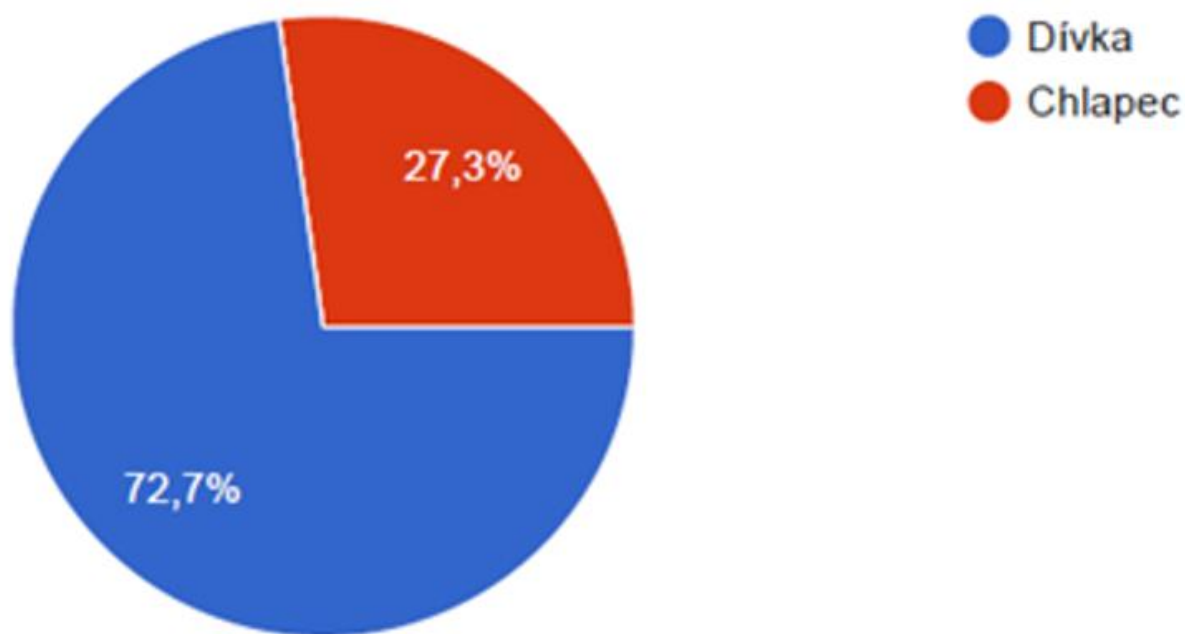
Přibližně v 50 % mají školy zpětnou vazbu, převážně z řad starších absolventů.

Otázka č. 17 Zde se můžete volně vyjádřit k tématu a jednotlivým otázkám připojit připomínku.

Část škol by se ráda věnovala a přiblížila žákům téma umělecká cukrařina, bohužel se shodly na některých bodech např. absence dílen a prostorů pro jejich vybudování, nízké časové dotaci, chybějícím financím i proškolených pedagogů. Přesto by uvítali metodické listy, které by mohli využít aspoň v teoretické výuce.

5.2 Vyhodnocení dotazníku žáků SOU

Na učňovský obor cukrář/cukrářka, cukrářské práce se častěji hlásí dívky než chlapci a to v 72,7 %. Výběr oboru je ze strany dívek z jejich vlastního zájmu, nebo zájmu rodiny. Další důvody, které ovlivňují výběr, jsou, umístění školy a absence přijímacího řízení v podobě přijímacích zkoušek. Další důvod a to v přibližně jedné čtvrtině je nevyhraněnost žáků.



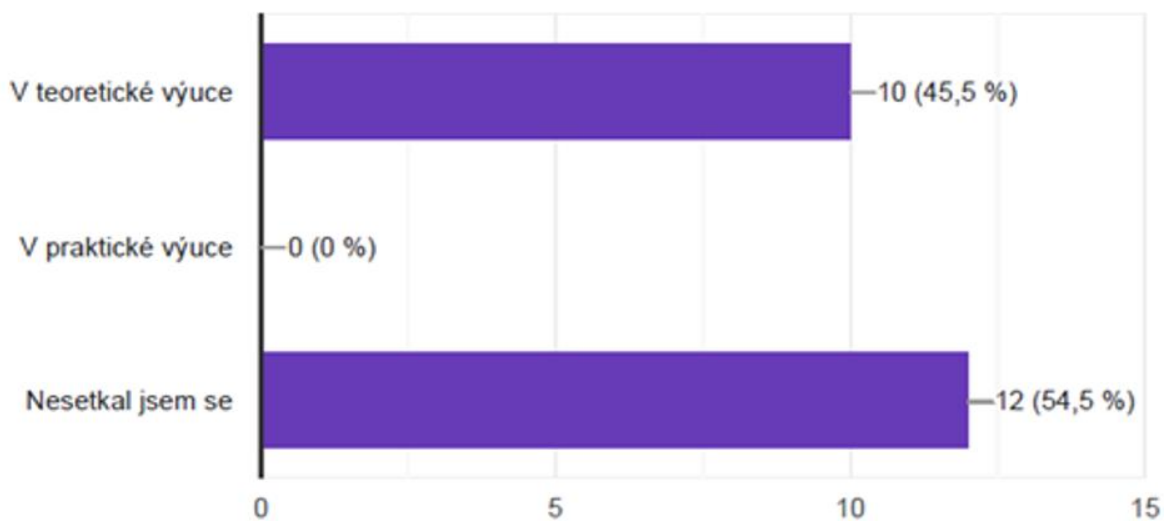
Graf 8

Praxi žáci absolvují ve školní kuchyni a v smluvních provozovnách to ve vyrovnaném poměru viz graf č. 2. Tyto praxe zajišťuje škola. Žádný z oslovených žáků si praxi nezajišťuje sám.



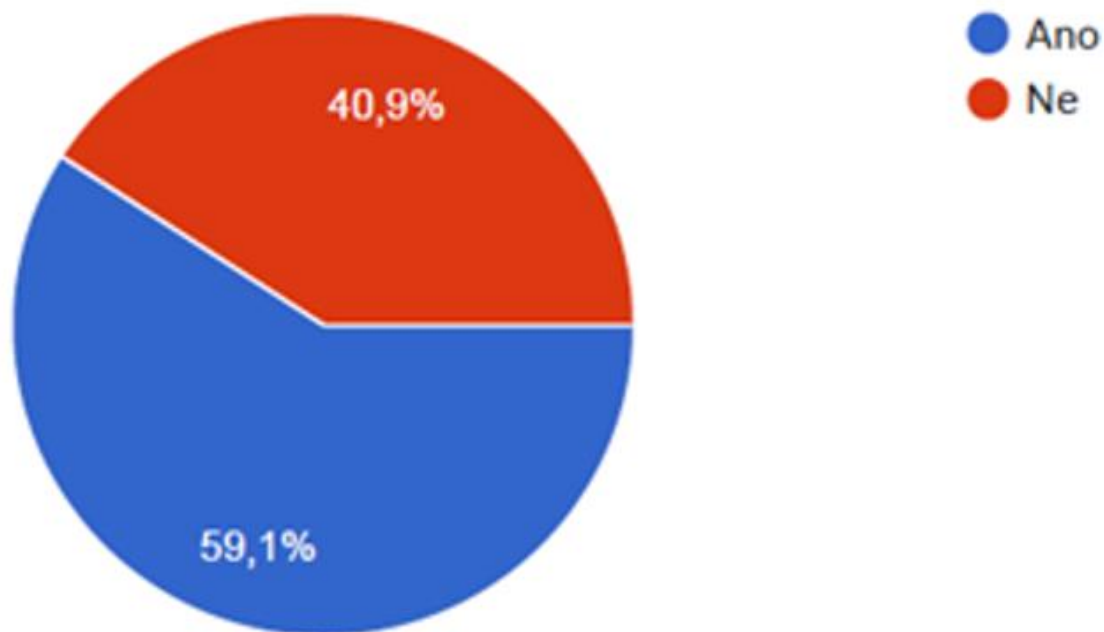
Graf 9

S uměleckou cukrařinou se ve škole nesetkalo celých 12 žáků tj. více než 50 %. Ti žáci, kteří se s tímto tématem setkali, tak pouze v teoretické výuce.



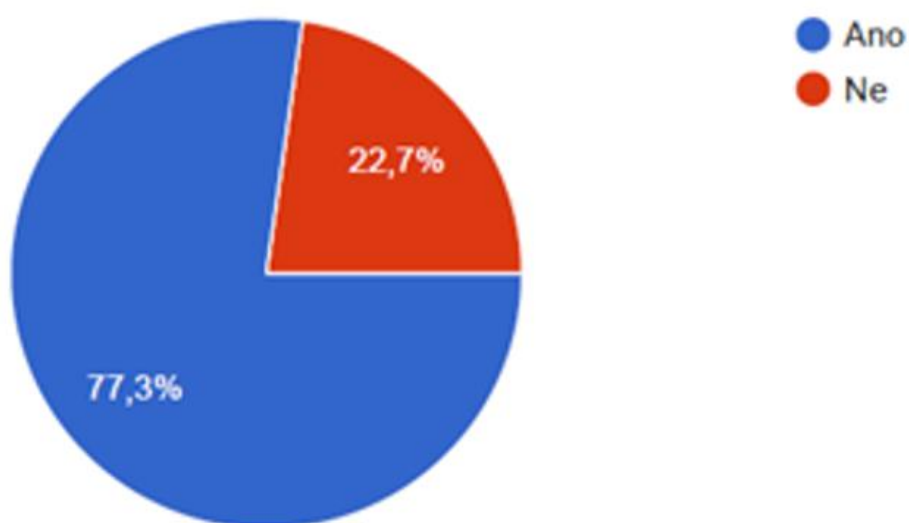
Graf 10

Zájem o uměleckou cukrařinu je ze strany žáků velký, a to v necelých 60 %. Stejně množství oslovených uvedlo, že jim jsou, na SOU nabídnuty video materiály, odkazy na TV pořady atd. ve výuce.

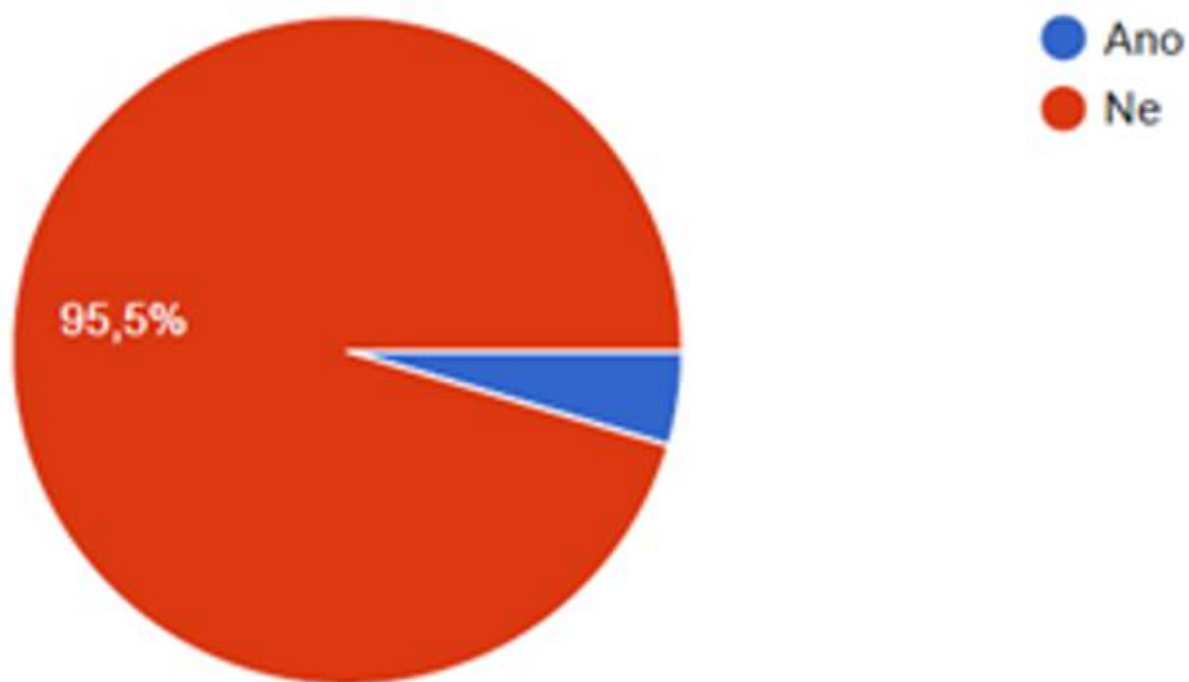


Graf 11

V 77,3 % by žáci uvítaly výuku technických činností, kde by se věnovali výrobě a používání konstrukcí pro různé typy dortů. V 99,5 % se s takou konstrukcí žáci neseťkali, viz graf č. 13.

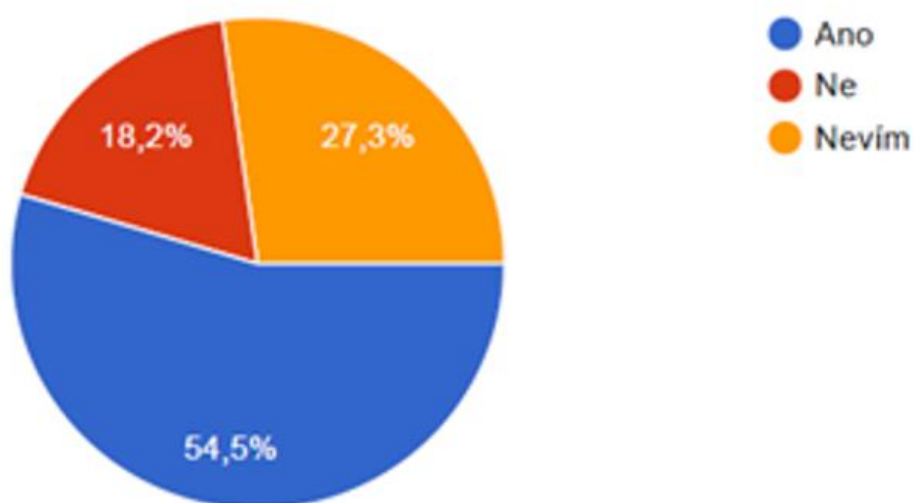


Graf 12



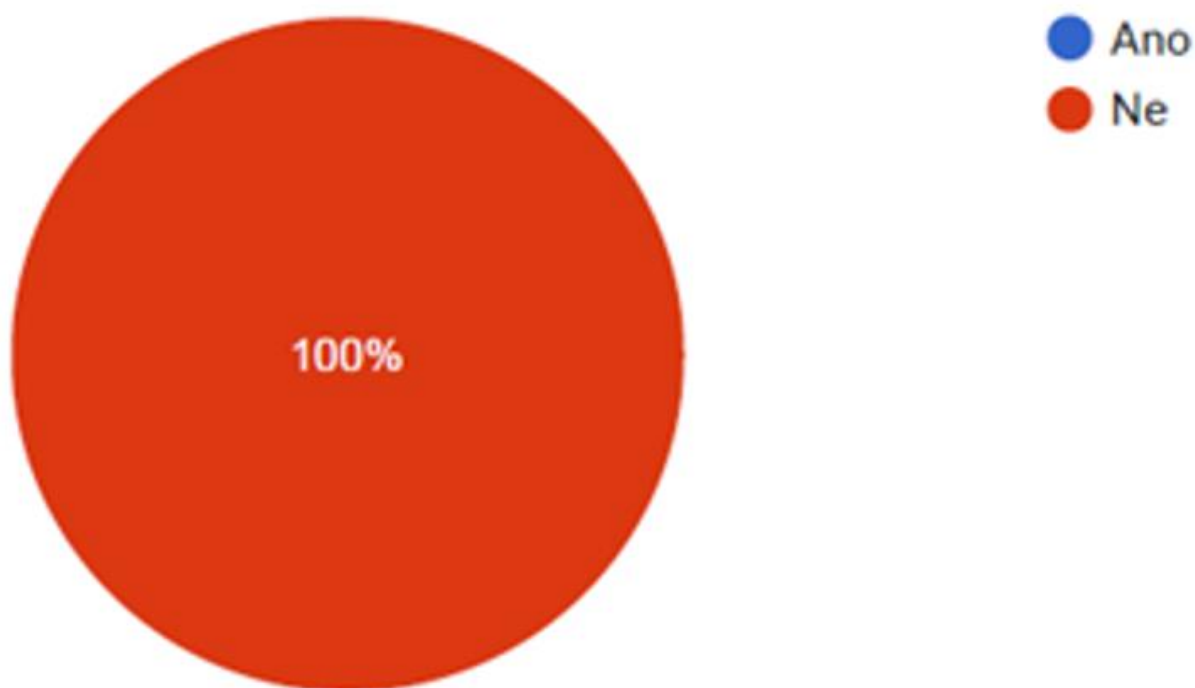
Graf 13

Necelých 60 % oslovených se účastní exkurzí, kde se mohou inspirovat pro svou další cukrářskou praxi a cukrářské soutěže, kterých se účastní víc než 54 % oslovených žáků.



Graf 14

Ve 100 % žáci uvedli, že škola jim nenabízí další rozšiřující kurzy vzdělávání, ale poskytuje jim kontakty na vzdělávací instituce V 59,1 %.



Graf 15

Školy by mohly žákům i veřejnosti poskytovat další vzdělávání a rozšiřující kurzy v oboru cukrář/cukrářka/cukrářské práce. Během tříletého vzdělávání se žáci naučí jen základy a jen něco málo z moderních trendů a novinek. Další vzdělávání by mohli poskytovat mistři odborného výcviku, nebo by škola mohla spolupracovat se stávajícími společnostmi poskytující tyto kurzy. Financování pro žáky by mohlo být realizováno z dotací, nebo sponzorským darem a veřejnost by platila standardní částku. Pokud by tyto kurzy byly realizovány ve školních provozovnách, bylo by další vzdělávání přiblíženo většímu počtu zájemců a tím by se mohli snížit náklady za kurzovné, zvýšila by se prestiž, atraktivnost a popularizace dané SŠ.

Závěr práce

Z výše uvedeného šetření vyplívá, že v mnoha bodech se žáci i učitelé shodují. O rozšířenou výuku předmětu technické činnosti by oba subjekty zájem měli. Např. v průřezovém tématu „Člověk a svět práce“ by bylo možné zařadit technické činnosti, kde by se žáci seznámili s návrhem a tvorbou konstrukcí, s materiály, náradím a náčiním a prací s nimi. K většině technických návrhů není potřeba speciálních prostor pro jejich realizaci a lze je vyrobit v běžné třídě. Ty návrhy, pro které je potřeba speciálních prostor, nebo materiál je minimum, ale i taková situace se dá vyřešit. Žáci by se zde naučili nejen vytvořit návrh a výrobu, ale také spolupracovat s odborníky z jiných oborů. Tyto zkušenosti by žáci mohli využít ve své odborné praxi a později ve své praxi profesní. Tyto návrhy by bylo možné přiložit do profesního portfolia a získat tak větší šanci na trhu práce a rozšířit tak svoje pracovní kompetence. Žákům, kteří o obor zatím nejeví větší zájem, by se mohl více přiblížit a zatraktivnit ho zařazením technických činností. Prezentací svých výrobků by také přispěli k popularizaci učebního oboru cukrář a zvýšili by tak o tento obor zájem nejen u žáků devátých tříd, ale i u rodičů budoucích středoškoláků.

K popularizaci obecně všech učebních oborů, je důležitá především vůle, ze strany SOU a je nutné využít všech dostupných prostředků, zde je velký prostor jak podpořit odborné vzdělávání. V dnešní rychlé digitální době již nestačí rozdávat letáčky v základních školách, je nutné obor prezentovat v průběhu celého roku a využívat především sociální sítě, kde mladí dnes tráví většinu času, reklama v médiích, exkurze a workshopy pro budoucí učně by také zvýšila povědomí o existenci oborů, jejich poznání a motivaci mladých žáků k výběru učebního oboru.

6 Literatura

MŠMT, MŠMT, 2020. *Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělání: 29 –54 –H/01 Cukrář*. Praha.

ČEPELÍKOVÁ, KATEŘINA, 2019. Co jíst: Když květy na dort, tak nikdy ne ty z květinářství. *Vitalia.cz: jídlo* [online]. vitalia.cz, 30. 7. 2019 [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://www.vitalia.cz/clanky/zdobeni-doru-zivymi-kvety/>

SOUUKRBU, souukrbu, 2018. Kompletní ŠVP: Cukrář. *Souukrbu.cz: Cukrář* [online]. Praha: Střední odborné učiliště gastronomie, 1.9.2018 [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://souukrbu.cz/files/200090311-77824787cb/%C5%A0VP%20CUKR%C3%81%C5%98%20od%201.9.2018.pdf>

SKOUPIL, Jan, 1997. *Cukrářská výroba 1.: str.11*. Praha: Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR, 136 s. ISBN 80-239-2492-3. II.

KONOPA, Ivo a Markéta MACKOVÁ, 2016. CUKRÁŘ. *Potravinaaremeslo.cz: Historie cukrářského řemesla v Čechách* [online]. Hradec králové: Okresní agrární komora, 20.11.2016 [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: [www http://potravinaaremeslo.cz/?page_id=190](http://potravinaaremeslo.cz/?page_id=190)

L.C. DUNN, L.C., 2022. The History of Sugar Art. *Ehow.com* [online]. Santa Monica: Leaf Group, 2022 [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: https://www.ehow.com/about_6567183_history-sugar-art.html

VOBOŘILOVÁ, Kateřina, 2010. Rozvoj cukrářství v Čechách. *Cms-kh.cz* [online]. Krásné Město: České muzeum stříbra, příspěvková organizace, 2010 [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://www.cms-kh.cz/rozvoj-cukrarstvi-v-cechach>

ČEPELÍKOVÁ, KATEŘINA, 2019. Co jíst: Když květy na dort, tak nikdy ne ty z květinářství. *Vitalia.cz: Když květy na dort, tak nikdy ne ty z květinářství* [online]. Praha: vitalia, 30. 7. 2019 [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://www.vitalia.cz/clanky/zdobeni-doru-zivymi-kvety/>

Učení je skryté bohatství: Learning : the treasure within : report to UNESCO of the international commission on education for the twenty-first century L'éducation-un trésor est caché dedans : rapport a l'UNESCO de la Commission internationale sur l'éducation pour vingt et unieme siecle présidée par Jacques Delors: zpráva mezinárodní komise UNESCO "Vzdělávání pro 21. století", 1997. Autor úvodu Jacques DELORS, autor úvodu Jiří KOTÁSEK. Praha: Ústav pro informace ve vzdělávání, 125 s.

MŠMT, MŠMT, 2007. *Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělání: 29-54-H/01 Cukrář*. 28. 6. 2007. Praha: Vydalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, 79 s.

Foto:

HF PASTRY ACADEMY, HF Pastry Academy, 2022. Nabídka-kurzu: Dorty 2 (celodenní). In: *Hfpastryacademy.cz* [online]. Praha, 2022 [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://www.hfpastryacademy.cz/nabidka-kurzu2/dorty-2-celodenni/?link=5064> obr. 1,2,3

DESIGN SHOPTETAK.CZ, Shoptet, 2022. Cukrarení.cz: plastové vyztuhy-tenké-30-cm--12-ks. In: *Cukrarení.cz: plastové vyztuhy-tenké-30-cm--12-ks* [online]. Shoptet [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://www.cukrarení.cz/plastove-vyztuhy-tenke-30-cm--12-ks/>

Sladke-potreby.cz: Řecké sloupky 4ks - 17 cm - Wilton, 2022. In: *Www.sladke-potreby.cz: Řecké sloupky 4ks - 17 cm - Wilton* [online]. Brno, 2022 [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://www.sladke-potreby.cz/recke-sloupky-4ks-17-cm-wilton/>

SVETCUKRARU, svetcukraru, 2010 - 2022. Svetcukraru.cz: Plato kruhové č.14 pr. 35 cm. In: *Svetcukraru.cz: Plato kruhové č.14 pr. 35 cm* [online]. [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://www.svetcukraru.cz/separacni-plata/plato-kruhove-c-14-pr-35-cm#detail>

BELLAROSE, bellarose, 2009 - 2022. Bellarose.cz: dekorace Willow Tree. In: *Bellarose.cz: dekorace Willow Tree* [online]. 2009 - 2022 [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://www.bellarose.cz/dekorace/willow-tree-spolecne-dortova-prizdoba/>

TIMIDEKOR, Timidekor, 2022. Ozdoby a figurky na dorty: Ozdoby na dort Frozen Ledové království - střední sada. In: *Eshop.timidekor.cz: Ozdoby a figurky na dorty* [online]. Timidekor [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://eshop.timidekor.cz/ozdoby-a-figurky-na-dorty/ozdoby-na-dort-frozen-ledove-kralovstvi-stredni-sada/>

OZDOB SI DORT, Ozdob si dort, 2022. Ozdobsidort.cz: DORTOVÉ ZÁPICHY DORTOVÝ ZÁPICH S DINOSAUREM. In: *Ozdobsidort.cz: DORTOVÉ ZÁPICHY DORTOVÝ ZÁPICH S DINOSAUREM* [online]. Ozdob si dort, 2022 [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://www.ozdobsidort.cz/detske/dortovy-zapich-s-dinosaurem/>

VITALIA, vitalia. *Vitalia.cz: Květinové dorty* [online]. In: . 2022 [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://www.vitalia.cz/galerie/kvetinove-dorty/#0>

VITALIA, vitalia. *Vitalia.cz: Květinové dorty* [online]. In: . 2022 [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://www.vitalia.cz/galerie/kvetinove-dorty/#5>

CUKRARUM, cukrarum, 2022. Floristické potřeby: Ampulky na živé květy. In: *Cukrarum.cz: Ampulky na živé květy* [online]. 2022 [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://cukrarum.cz/z12668-ampulky-na-zive-kvety-12-ks>

SEO, DESIGN, SEO, design, 2022. Příprava svatby: Ampule-plast. In: *Party-svatby.cz: Ampule-plast* [online]. 2022 [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://www.party-svatby.cz/Ampule-plast-8cm-20-ks-d2956.htm>

DEMASHOP, demashop, 2021. Zednické nářadí: DEMA SPÁROVAČKA FK 8. In: *Demashop.cz* [online]. demashop.cz, 2021 [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://www.demashop.cz/zednicke-naradi/dema-sparovacka-fk-8-9916.html>

DEMASHOP, demashop, 2021. Zednické nářadí: americke-hladitko-zoubkovane. In: *Demashop.cz: americke-hladitko-zoubkovane* [online]. demashop.cz, 2021 [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://www.demashop.cz/zednicke-naradi/dema-americke-hladitko-zoubkovane-4-mm-280x130-mm-agk4-15542.html>

MEEDEN, meeden, 2022. Štětce: Sada-stetcu-MEEDEN. In: *Meeden.cz: Sada-stetcu-MEEDEN* [online]. [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://www.meeden.cz/Sada-stetcu-MEEDEN-10ks-pro-akrylove-barvy-d71.htm>

MELFIN TRADE, Melfin Trade, 2022. Kosmetika a zdraví: Kosmetické štětce 18 ks v pouzdře P8572. In: *Do-domu.cz: Kosmetické štětce 18 ks v pouzdře P8572* [online]. 2022 [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://www.do-domu.cz/produkty-kosmeticke-stetce-18-ks-v-pouzdre-p8572-detail-3416>

DAVONA, davona, 2022. Ploché štětce: Štětce ploché Gussow. In: *Davona.cz: Štětce ploché Gussow* [online]. davona.cz, 2022 [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://www.davona.cz/e-shop/ploche-stetce/stetce-ploche-gussow/>

VASPRO, vaspro, 2022. KREATIVNÍ SADA MISSY: KREATIVNÍ SADA MISSY. In: *Vaspro.cz: KREATIVNÍ SADA MISSY* [online]. 2022 [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://www.vaspro.cz/kreativni-sada-missy/>

POSTOVNEZDARMA, postovnezdarma, 2021. Nářadí: Řezbářská dlátka a brousky - 16 kusů. In: *Postovnezdarma.cz: Řezbářská dlátka a brousky - 16 kusů* [online]. 2021 [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://postovnezdarma.cz/rezbarska-dlatka-a-brousky-16-kusu>

BACONPACK, BaconPack, 2014. Pomůcky na modelování: Sada kovových kostic. In: *Profipezeni.cz: Sada kovových kostic* [online]. Uherské Hradiště: Uherské Hradiště, 2014 [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <http://profipezeni.cz/sada-kovovych-kostic>

DOG, Prowling, 2018. Prowlingdog: Prowling Dog. In: *Prowlingdog.com: skalpel* [online]. [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://www.prowlingdog.com/prowling-dog-cool-things-issue-169/>

GABART, GABART VÝTVARNÉ & HOBBY POTŘEBY, 2021. Plastová šablona: A4 (210 x 297 mm). In: Gabart.cz [online]. [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://gabart.cz/shop/symboly/11968-plastova-sablona-a4-ornamenty-n007v.html>

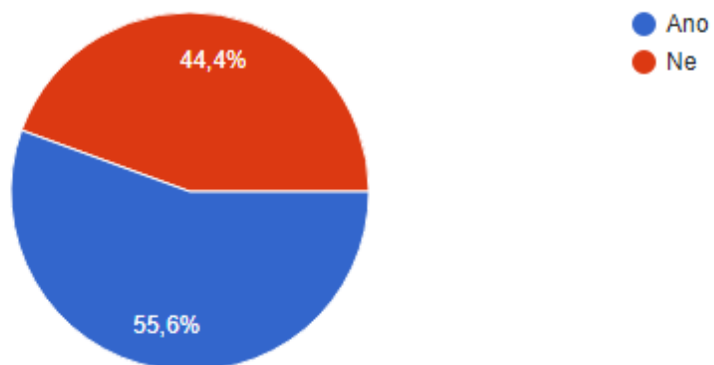
FLEX-TEX.CZ, flex-tex.cz, 2022. Průsvitná plastová šablona: 29,5 × 29,5 cm s motivem lebky Calavera. In: *Flex-tex.cz* [online]. flex-tex.cz, 2022 [cit. 2022-01-17]. Dostupné z: <https://www.flex-tex.cz/hobby/barveni-latek/sablony/velikost-29-5-29-5-cm/gba-e-086-plastova-sablona-calavera>

7 Přílohy

Odpovědi ředitelé školy

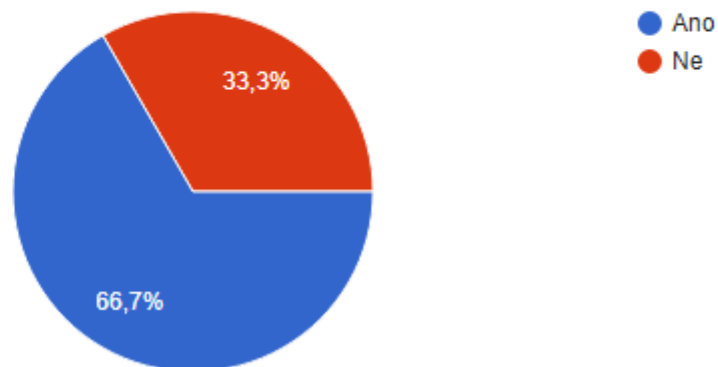
1) Máte do své výuky zaražené v rámci některých vyučovacích předmětů nebo v rámci kroužku technické činnosti, kde by se žáci seznámili s nejdělnými komponenty, konstrukcemi a jejich výrobou?

27 odpovědí



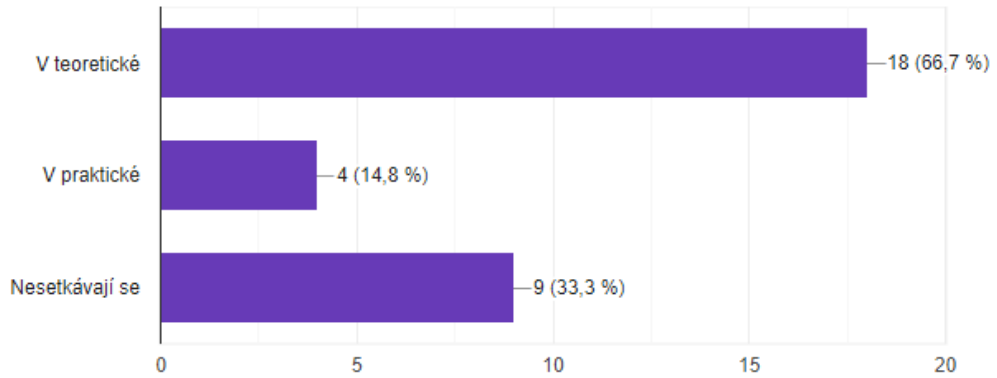
2) Mají vaši žáci možnost setkat se s uměleckou cukrařinou ?

27 odpovědí



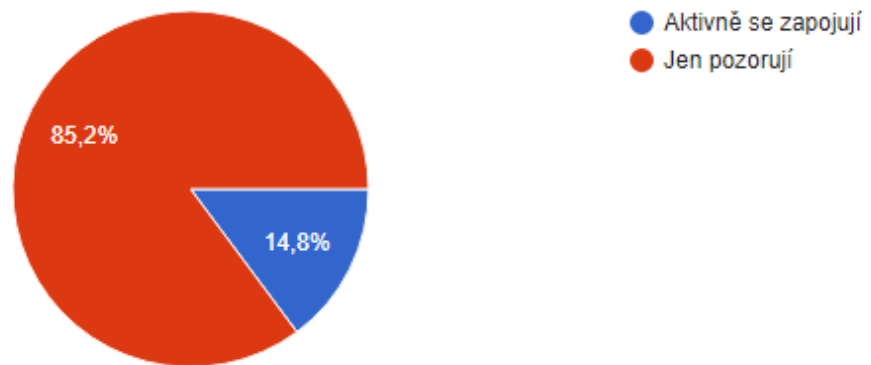
3) Setkají se s ní v teoretické nebo praktické výuce?

27 odpovědí



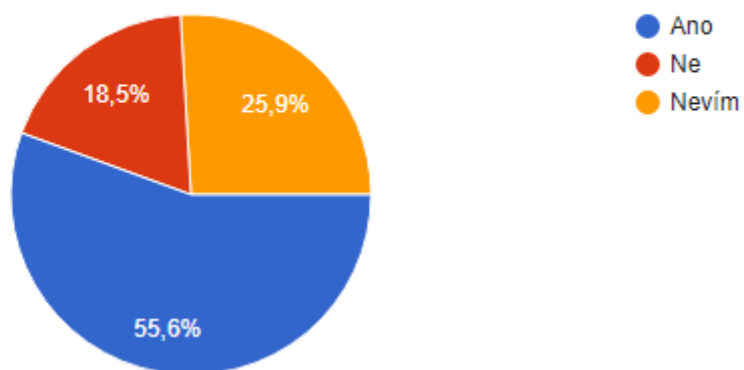
4) Pokud se s uměleckou cukrařinou setkávají v praktické výuce, mají možnost se aktivně zapojit, nebo jsou pouze pozorovatelé?

27 odpovědí



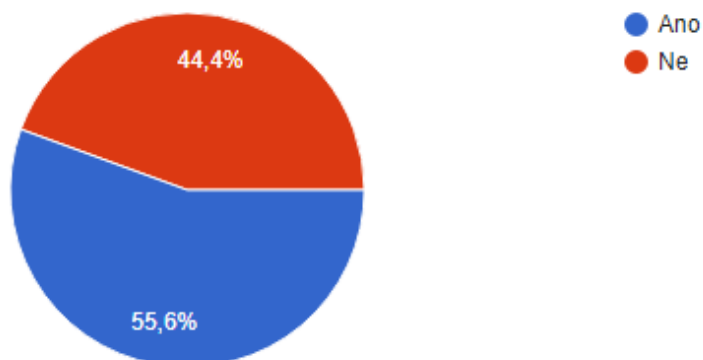
5) Zajímají se sami žáci o toto téma?

27 odpovědí



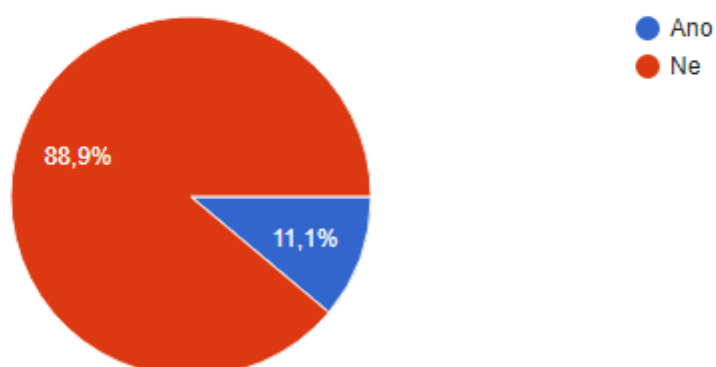
6) Je žákům nabídnuta možnost seznámit se s touto problematikou v samostudiu?
Např. videa, foto, přednášky, www stránky, TV pořady?

27 odpovědí



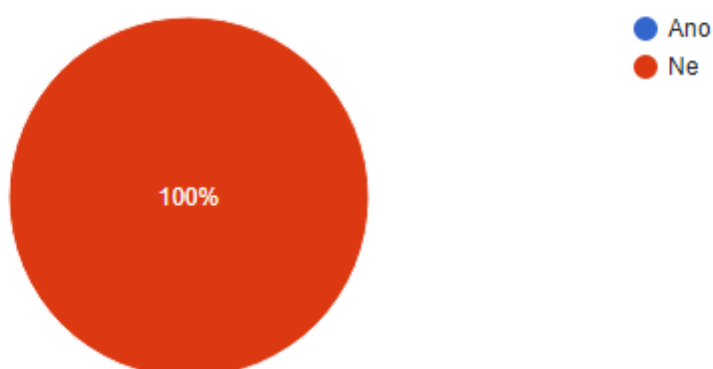
7) Je vaše škola vybavena dílnami pro praktický nácvik výroby technických součástí a složitých nejedlých komponentů?

27 odpovědí



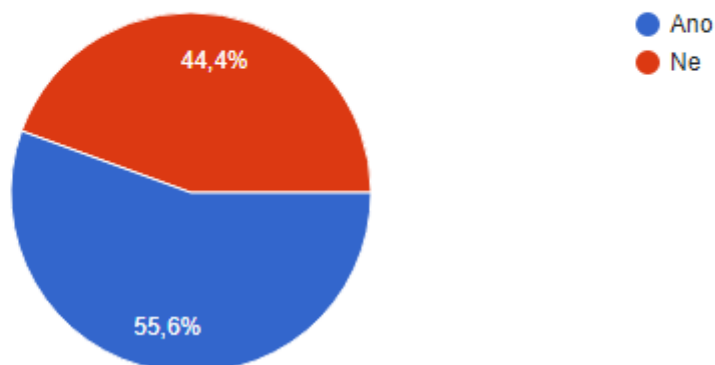
8) Jsou žákům nabídnuty metodické listy k výrobě technických konstrukcí pro uměleckou cukrařinu, nebo nákresy pro výrobu speciálních stojanů a etažérů?

27 odpovědí



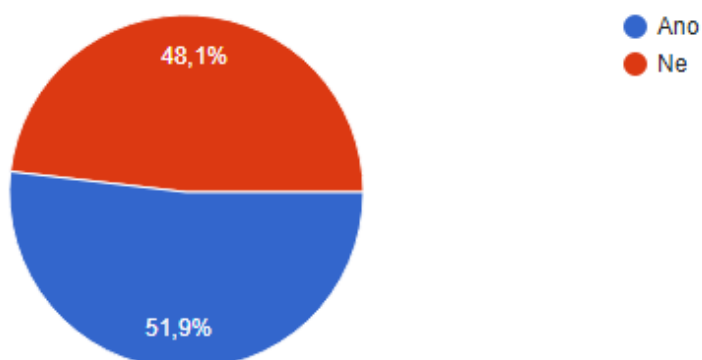
9) Měla by vaše škola zájem o již zhotovené metodické listy technických konstrukcí ?

27 odpovědí



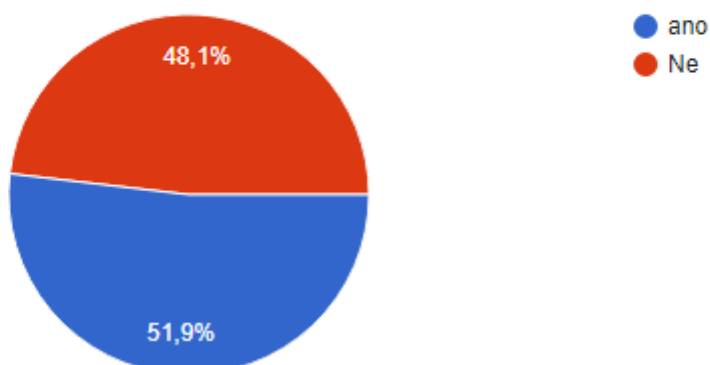
10) Mají žáci možnost navštívit různé workshopy, kde by měli možnost seznámit se s ukázkou, nebo výrobou technicky náročných nejedlých součástí?

27 odpovědí



11) Účastní se vaši žáci soutěží - umělecké cukrářství? (v době SARS-CoV-2 jiná alternativa)

27 odpovědí



12) Vědí žáci, že existují cukrářské soutěže, byla jim tato možnost nabídnuta a jakou formou?

27 odpovědí

Nevím, jestli je toto téma zajímavá, zjistí si sami.

Naši žáci se pravidelně účastní soutěží. Veškeré informace podává mistr odborného výcviku. Informace jsou zasílány do školního mailu.

Jakákoli šoutěž nebo prezentace školy je žákům oznámena na školních webových stránkách a nabídkou třídním učitelem.

Ano, aktivně se zapojují.

Občas nadaným žákům nabídneme.

Žáky informujeme školním emailem, letáčky a učitelem ve výuce.

Nevím

Ano, pravidelně žáky informujeme o konání soutěží.

Již nanabízíme žákům účast v soutěži, nejeví zájem.

Ano, prostřednictvím školního webu, informace zprostředkovaná učitelem, informační letáčky v prostorách školy.

Ano. Sdělujeme ústní formou a školním mailem.

Žáci nemají o obor zájem, možnost účasti tedy nenabízíme.

Informace jsou žákům zasílány na email a dále učitelem odborných předmětů.

Žáci jsou informováni o všech soutěžích, wokshopech, výstavách a exkurcích na stránkách školy, školních mailech, informačních letácích i prostřednictvím vyučujících.

Neví.

Většinou žáky informujeme přes email. Ze strany žáků je minimální zájem.

Pokud se sami zajímají, zjistí si sami.

Žáci vědí o cukrářských soutěžích ale z jejich strany není zájem

Zasíláme informaci žákům do emailu.

Žákům nabízíme možnost účasti. Info podáváme do školních emailů.

Ano , pravidelně všechny žáky informujeme. Veškeré informace jsou zasílány na školní mail.

Ano a aktivně se zapojují.

Ano, žáky škola informuje o konání soutěží a podmínkách.

Zasíláme na žákovské emaily veškeré informace.

Ano vědí, pokud je žák nadaný možnost účasti mu nabídneme.

Vyvěšení letáčku na školní nástěnku.

Účasti na soutěžích nenabízíme, není zájem ze strany žáků.

13) Přihlašují se žáci sami, nebo má škola vlastní kritéria pro přihlášení a jaké?

27 odpovědí

Přihlašují se prostřednictvím školy.

Pokud si sami zajímají, mohou se přihlásit samostatně.

Přihlásit se mohou u mistra odborného výcviku. Ten s nimi konzultuje další podmínky.

Žáci se přihlašují u třídního učitele.

Mohou se přihlásit přes školu.

Škola, učitel odborného výcviku vytipuje žáky a nabídne jim účast a dále je motivuje. Za účast v soutěži nebo jiné akci kde žák prezentuje školu, obdrží účastník věcný dar, převážně to bývá náčiní a pomůcky, které využije v praxi.

Pokud se chtějí účastnit, mohou se přihlásit sami.

Žáci se přihlašují prostřednictvím školy. Učitel odborného výcviku vytipuje vhodného účastníka.

Pokud někdo projeví zájem, mohou se přihlásit u mistrově odborného výcviku.

Přihlašují se přes školu.

Pokud projeví zájem, je možné se přihlásit jak přes školu, tak samostatně.

Přihlašují se u učitele odborných předmětů, ten pak zařídí potřebnou administrativu.

Žáci se přihlašují u třídního učitele který žákům sdělí podrobnější informace a zajistí registraci žáka. Účastníkům soutěže je poskytnuta veškerá podpora ze strany školy i sponzorů. Výběr a doporučení účastníků je konzultován s mistrem odborného výcviku. Zároveň je nabídnuta ostatním žákům účast jako hosté, pokud je tato možnost pořadatelem podpořena. Jinak na soutěž jede účastník/ účastníci v doprovodu učitele odborného výcviku a dalším pedagogem.

Nemá.

Pokud je zájem žáků, do soutěží se registrují prostřednictvím školky.

Mohou se přihlásit sami.

mohou se přihlásit přes školu.

Žáci nemají zájem.

Mistr odborného výcviku nabídne možnost účasti vytipovaným žákům.

Mohou se přihlásit přes školu. U třídní učitelky. Žáci kteří mají zájem o obor se aktivně zapojují a zajímají se.

Žáci se přihlašují přes školu, nebo se do podobných soutěží mohou přihlásit samostatně za podpory školy.

Přihlašují se přes školu. Někteří žáci projevují zájem o cukrářské soutěže, jiným je soutěž nabízena pro jejich zručnost a kreativitu. Všem přihlášeným žákům je ze strany školy poskytnuta podpora, vedení a zázemí.

Ne, přihlašují se přes školu.

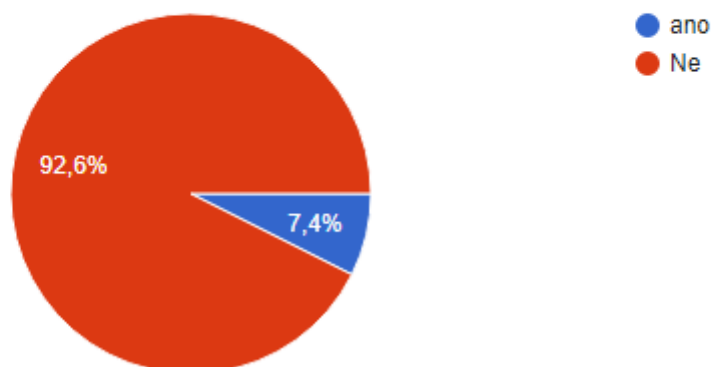
Přihlášení do soutěží je prostřednictvím školy.

Žáci se přihlašují sami.

Pokud by byl zájem, přihlášení je přes školu.

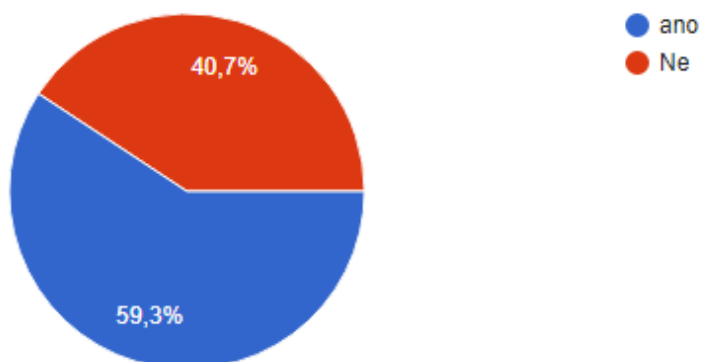
14) Nabízí vaše škola žákům rozšiřující kurzy v oboru cukrář, nebo zprostředkuje přes různé vzdělávací instituce za zvýhodněnou cenu, např. v rámci prospěchového nebo sociálního stipendia?

27 odpovědí



15) Poskytuje vaše škola žákům kontakty na různé společnosti pořádající rozšiřující kurzy pro cukráře, kde by si rozšířili znalosti a schopnosti?

27 odpovědí



16) Má vaše škola zpětnou vazbu od absolventů, zda se věnují oboru, jestli se dál sami vzdělávají, jakých úspěchů dosáhli apod.?

27 odpovědí

Ano

Nemá

Nemá.

Ne

Ano

Ano máme.

Ano, od starších absolventů.

Ano, s některými absolventy jsme v kontaktu.

Zpětnou vazbu nemáme.

Ano a dále spolupracujeme.

Od některých žáků zpětnou vazbu máme.

Ano, s některými absolventy kteří pracují v oboru a jsou úspěšní spolupracujeme. Pořádáme exkurze a besedy.

Ano, s některými jsme dále v kontaktu, pořádáme exkurze.

Dříve ano, poslední roky spíše ne.

Ne.

Zpětnou vazbu nemáme.

17. Zde se můžete volně vyjádřit k tématu a jednotlivým otázkám připojit připomínku.

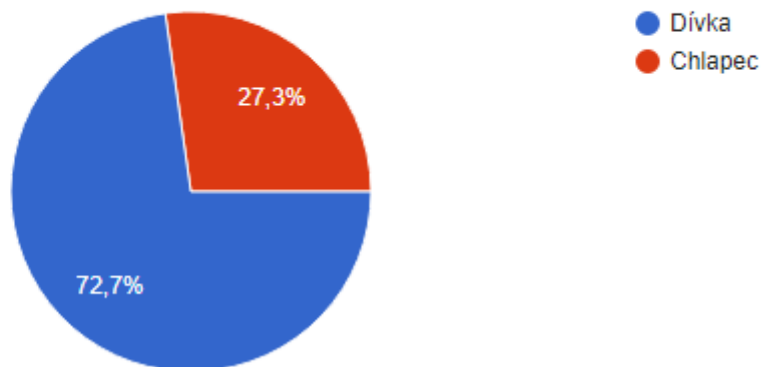
27 odpovědí

Bez připomínky.
Nemáme připomínky.
Dílny pro technické činnosti nemáme, žáci se s uměleckou cukrařinou setkávají na praxi, kde používají komerčně vyráběné komponenty, jako ampule pro zdobení květy, plastové etažéry a sloupky. Metodické listy by jsme rádi využili. Pro vybudování dílen nemáme finanční prostředky a na výuku časovou dotaci, ale je možné nabídnout žákům osobní konzultace.
Škole chybí dílny, není prostor pro vybudování.
Pro obor cukrář by jsme potřebovali větší časovou dotaci a proškolené pedagogy kteří by žákům mohli představit moderní cukrářské výrobky.
Ve školách se vyučují základy cukrařiny, základní výrobky. Tento styl, který Vy prosazujete Je módní trend a v klasické cukrařině je využití minimální. Zúčastňujeme se různých cukrářských soutěží a zadání je zaměřené na klasiku, nehledě na to, že je to velmi finančně náročné. Tento trend více odpovídá umělecké cukrařině. Po dobu tří let získají základní dovednosti a je na každém žákovi jak je dál bude rozvíjet.
Nedisponujeme dílnami a vybavením, ale již jednáme s DDM o možnosti využití dílen a v rámci volnočasových aktivit v domově mládeže budeme připravovat kroužek technické činnosti, kde se žáci budou učit pracovat s náčiním a různými materiály.
Nemám připomínku.
Byla by nutná větší časová dotace pro seznámení a výuku žáků v moderní a umělecké cukrařině a motivace žáků nabídkou zvýhodněných kurzů, nebo stáží v zahraničí. Škole chybí finanční prostředky pro dotování kurzů a stáže v zahraničí díky Covidu je momentálně nemožné zprostředkovat. Žáci by měli zájem.
Nemám připomínky.
Praktická výuka by měla mít větší časovou dotaci.
Nemáme prostory na vybudování dílen. Metodické listy nemáme ale uvítali by jsme je, žáci by si mohli v rámci samostudia zkusit takový návrh vyrobit. Pokud by návrh nebyl prostorově a materiálně náročný, mohli bychom využít běžných tříd.
Škola není vybavena dílnami, kde by si žáci mohli vyzkoušet výrobu technických součástí a konstrukcí a práci s dílenským nářadím. Chybí i časová dotace.
Rozšiřující kurzy zatím nenabízíme, ale jednáme s naší bývalou studentkou o pořádání školních kurzů. Žákům s nejlepším prospěchem a účastí na soutěžích věnuje škola společně se sponzorem dárkovou poukázku na kurz dle vlastního výběru u HF Pastry Academy.
Pro nezájem budeme obor rušit.
Motivace žáků ke studiu je nízká. Pokud naši školu navštěvuje žák nadaný se zájmem o obor, individuálně se mu věnuje mistr odborného výcviku a učitelé odborných předmětů v rámci domluvených konzultací.
Věnovat se umělecké cukrařině se mohou žáci věnovat ve svém volném čase.
Nemáme prostory pro dílny. Další vzdělávání a kurzy si zajišťují ve svém volném čase.
Jen připomínka k Vaší práci. Prostudujte si prosím nejdříve školský zákon a další související právní předpisy (vyhlášky, metodické pokyny a nařízení), související se školstvím viz stránky MŠMT.
S uměleckou cukrařinou se setkávají pouze v teoretické výuce a jen velmi okrajově. Není časový prostor se tématu více věnovat.
Metodické listy bychom uvítali. Využili bychom aspoň v teoretické výuce.
Pro obor cukrář by byla potřeba větší časová dotace v odborných předmětech i v praktickém vyučování, kde by byl prostor věnovat se některým tématům a moderním technikám.
Žáci mají zájem o cukrářské kurzy, kde by se naučili např. francouzskou cukrařinou, nové moderní techniky, používat nové pomůcky apod. Již jednáme s krajem, obcí a sponzory o finanční dotaci na podporu nadaných žáků.
Akreditované kurzy škola žákům nenabízí, ale s některými absolventy pořádáme zájmové kurzy.
Nemáme časovou dotaci na zařazení tohoto téma.

Odpovědi žáci školy

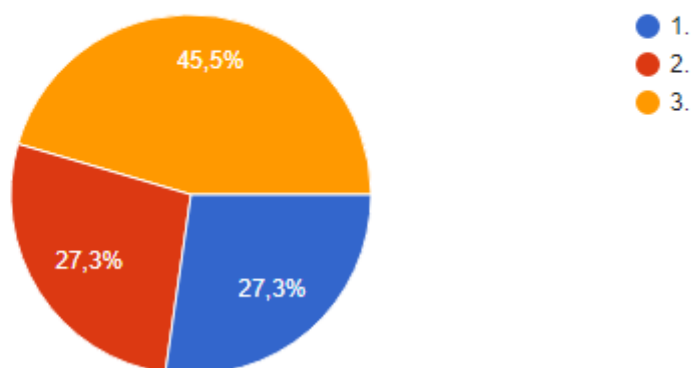
1. Pohlaví

22 odpovědí



2. Který ročník navštěvuješ

22 odpovědí



3. Proč sis vybral/a obor cukrář?

22 odpovědí

máma to chtěla

mám školu kousek od domu

nemusím dojíždět

brali bez přijímaček

Baví mě pečení a zdobení

Teta má cukrárnu a ta práce se mi líbila

Brali bez přijímaček a nevěděl jsem kam jít

nevěděla jsem kam se hlásit

nemusim nikam dojíždět

bylo to bez přijímaček

nevěděl jsem kam jít na školu, nemám to daleko, radila mi máma

ani nevím

nevěděl jsem co chci dělat

chtěla jsem dělat něco tvořivého

ráda tvořím

nevěděla jsem kam jít

Vždycky mě bavilo péct a proto jsem se přihlásila na tenhle obor

Ráda pečů

maminka je cukrářka a líbí se mi to

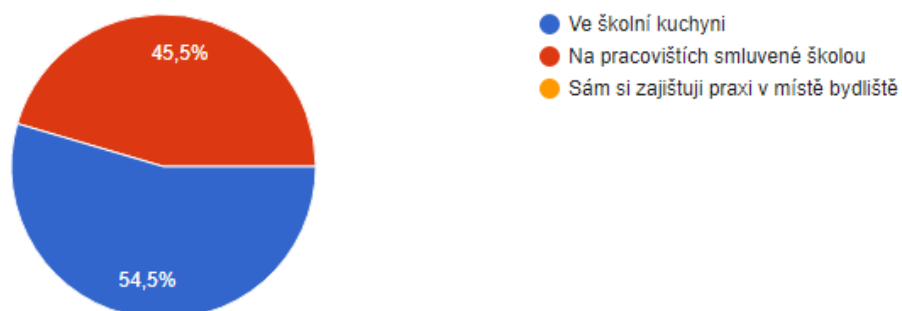
Vybrali mi to rodiče

Viděla jsem v televizi pořad a líbili se mi krásně nazdobené dorty.

Maminka je cukrářka a ta práce se mi líbí.

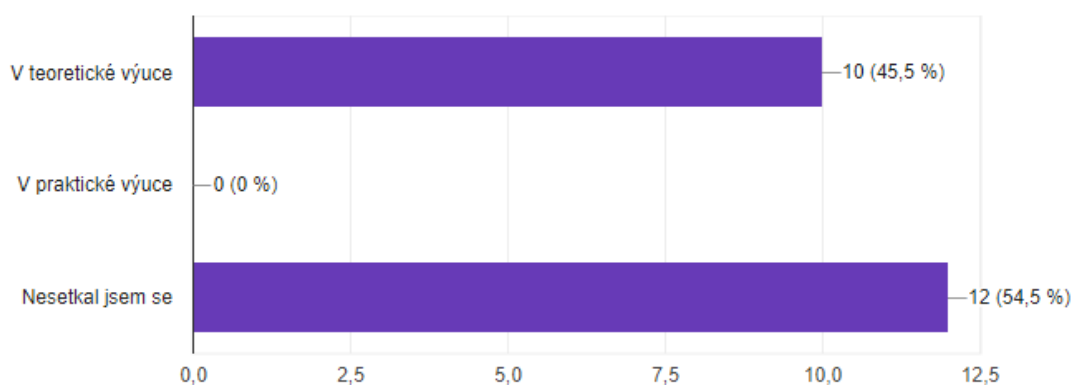
4. Kde absolvuješ praxi?

22 odpovědí



5. Setkal ses ve škole s uměleckou cukrařinou?

22 odpovědí



6. Pokud ses setkal v praktické výuce s uměleckou cukrařinou, měl jsi možnost se aktivně podílet na tvorbě a jak často, kolikrát?

22 odpovědí

ne

nesetkala

nesetkal

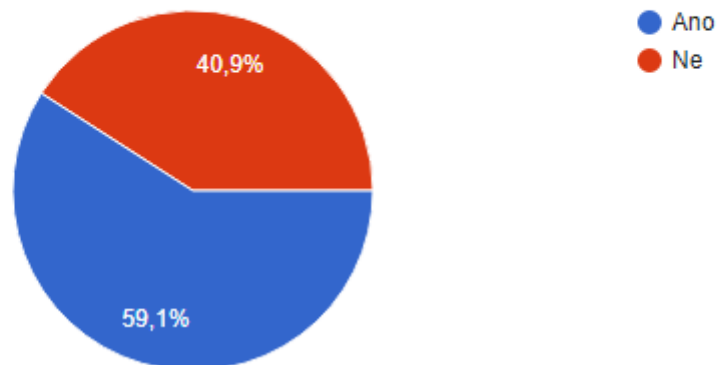
nesetkala sem se

nesetkala jsem se

Jen jsme koukali na prezentaci.

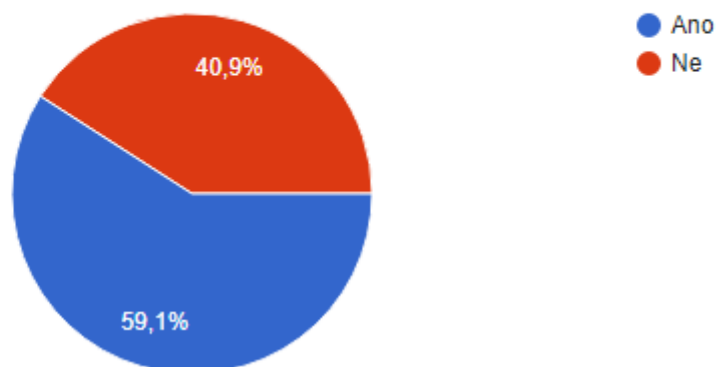
7. Bylo ti nabídnuto seznámit se s tímto tématem v rámci samostudia? Např. Tv pořady, www stránky, přednášky, videa?

22 odpovědí



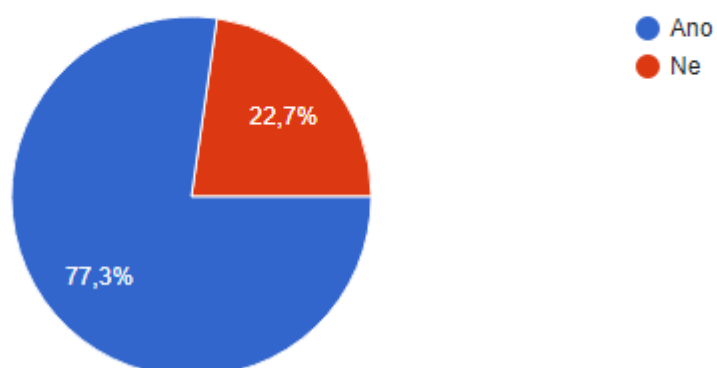
8. Máš zájem o téma umělecká cukrařina?

22 odpovědí



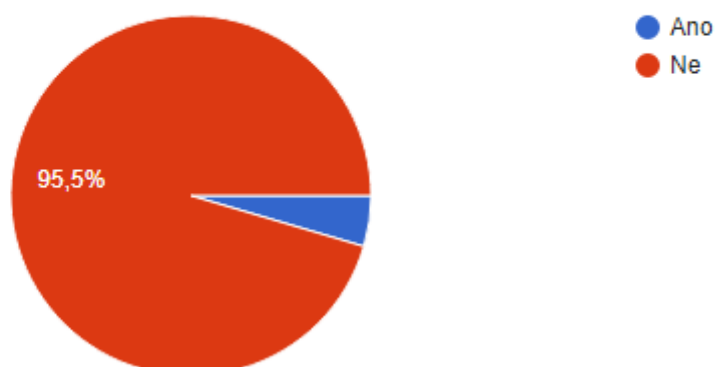
9. Zajímala by tě výuka technických činností, kde by ses naučil vyrobit konstrukce na slavnostní, tematické a antigravitační dorty?

22 odpovědí



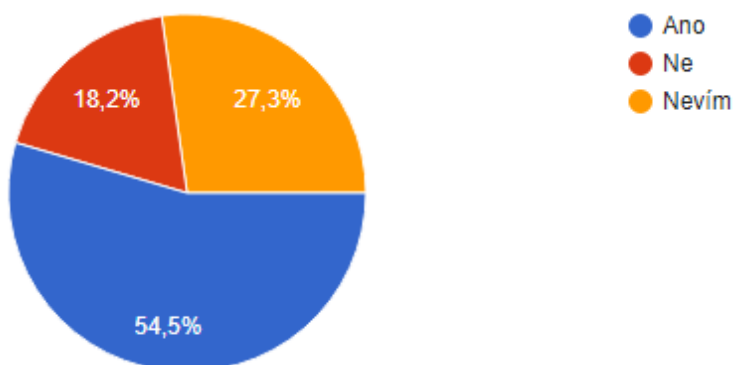
10. Už jsi se s takovou tvorbou konstrukcí ve škole, nebo na praxi setkal?

22 odpovědí



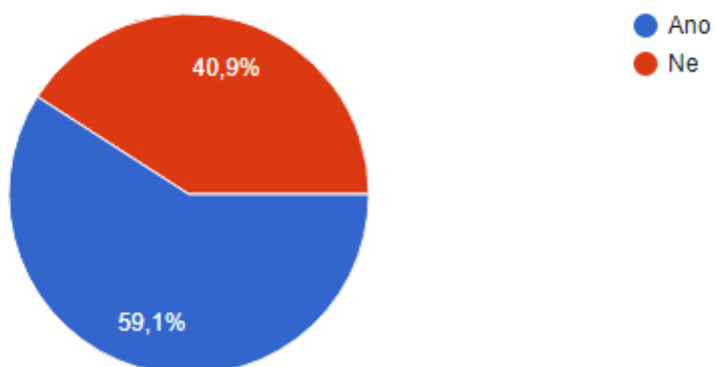
11. Je na tvoji škole možnost účastnit se cukrářských soutěží a účastnil ses takové soutěže?

22 odpovědí



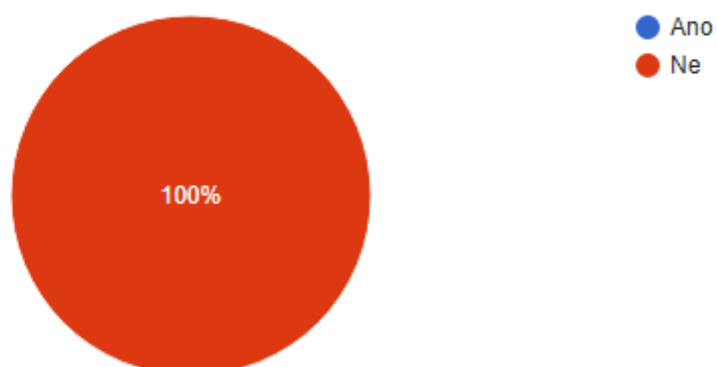
12. Máš možnost navštěvovat se školou různé exkurze týkající se oboru cukrář?

22 odpovědí



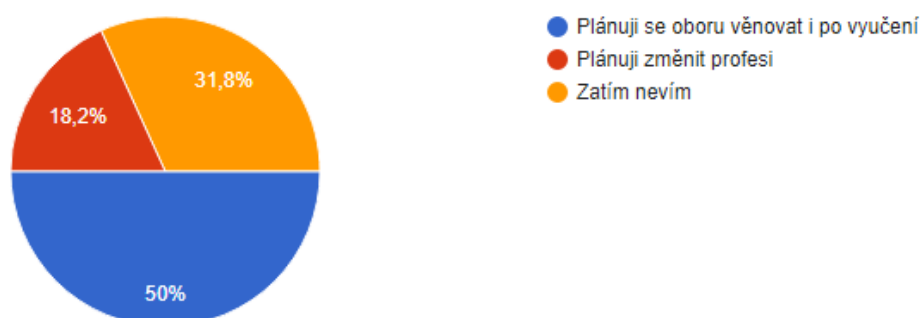
13. Nabízí tvoje škola rozšiřující kurzy v oboru cukrář?

22 odpovědí



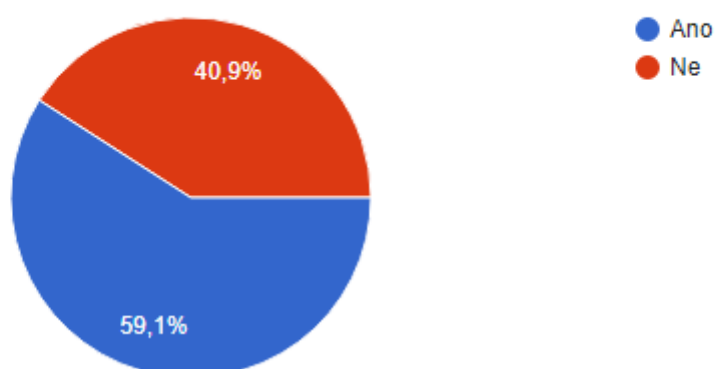
16. Budeš se oboru věnovat i po vyučení, nebo plánuješ změnu profese?

22 odpovědí



14. Viš kam by jsi se přihlásil? Nabízí tvoje škola kontakty na vzdělávací instituce ?

22 odpovědí



15. Který kurz by tě zajímal?

22 odpovědí

nevím

zatím nevím

žádný

asi žádnéj ,nevím

nezajímá mně to

nevím

práce s modelovací čokoládou

Jak udělat vysoké slavnostní dorty.

antigravitační dorty a tvorba postav

asi žádnéj

je jich spousta, jsou moc drahé

na takový kde se naučím něco co ve škole ne

Zdobení dortů

Tartaletky

je toho hodně konkrétně ještě nevím

antigravitační dorty a figurky

moderní českou cukrařinu

Francouzské zákusky

17. Zde se můžeš volně vyjádřit k tématu

22 odpovědí

nic

Nebaví mě to chci jezdit kamionem

nechci

Nebaví mně to jenom chci aspon výucak

moc mě to nebaví

Na praxi neděláme moderní výrobky není prý čas a je to drahé.

U tety v cukrárně jsem viděla jak se pracuje s taveným cukrem a vyfoukávají se různé tvary, byla to svatební zakázka, běžně to nedělá, jen nitě a ploché zdobení.

Chtělo by to víc praxe, kde bych se mohl naučit víc, teď dělám pořád stejné zákusky.

zatím nevím co si představit jako uměleckou cukrařinu

jsem teprve v prváku tak toho moc neumím a nevím co všechno se na praxi naučím tak nevím jaký kurz bych dělala

Začalo mě to bavit na praxi, jestli se budu cukrařině věnovat zatím nevím, asi jo, na soutěž jsem jel s učitelkou se podívat jak to probíhá

nevím co je umělecká cukrařina ve škole nám nic o to neřekli

Sama jsem si našla na internetu videa kde dělají vysoké dorty táta mi to pomáhá vyrábět, ve škole nám nic o umělecké cukrařině neřekli a tak si zjišťuju sama. Na soutěže se dřív jezdilo ale teď se nikam nejedí ale říkali nám že by jsme se mohli účastnit až nebude covid.

na praxi jsem se toho moc nenaučila, děláme pořád stejné věci, tak zkusím péct sama doma.

o umělecké cukrařině zatím nic nevím

Na praxi děláme jen malé zákusky a někdy svatební dort, ten ale dělá mistrová a my se jen koukáme.

Sama si doma zkusím podle receptů, ale vysoké dorty nedělám nevím jak.

Ve škole jsem se s uměleckou cukrařinou nesetkala ale u miminky v práci ano

Sama se zajímám o kurzy, ve škole nám nic neříkají.

Další kurzy pro cukráře jsou drahé a tak si je teď nemůžu dovolit.

Ve škole se učíme jen základy a na praxi děláme pořád to samé. Klasické české zákusky a máslové jednoduché dorty které máme v nabídce.

Metodický list – Konstrukce na pojízdný antigravitační dort

KONSTRUKCE NA POJÍZDNÝ ANTIGRAVITAČNÍ DORT

Kdo může vyrobit? Cukráři, žáci SOU

Za jak dlouho se to stihne? 15 minut

Kdo zpracoval námět a výrobek doporučuje?

Ivana Langweilová III. ročník UPVOV ,PdF UP Olomouc



Co se žáci naučí?



Očekávané výstupy učení:

Popsat výrobní postup, postupovat dle instrukcí, zhotovit konstrukci pro antigravitační dort, měřit a vysvětlit jednotlivé kroky výroby, použít pomůcky, řezat, vrtat, uvést klady a zápory při výrobě, ocenit význam dekorace.

Konkrétní dovednosti: měření, vrtání, řezání,

Jaký materiál a pomůcky potřebujeme?



Pracovní prostory:

školní dílna, jiné vhodné prostory

Materiál: RC model na dálkové ovládání 1:12 s plochou střechou, závitová tyč o \varnothing 8mm, 4 ks podložek a 4 ks matek k závitové tyči, 2 dortové separační podložky 30 x 30 cm, 2 dortové separační podložky 20 x 20 cm.

Pomůcky: vrtačka, vrták do dřeva o \varnothing 8mm, potravinářská fixa, metr, pravítko, pilka na železo

Pracovní postup



1. Naměříme střed podložek a ve středu vyvrtáme otvor o \varnothing 8 mm
2. Naměříme střed střechy auta a ve středu vyvrtáme otvor o \varnothing 8 mm
3. Závitovou tyč zkrátíme na délku 50 cm
4. Závitovou tyč nasuneme do otvoru ve střechě
5. Ze spodní strany střechy na závitovou tyč nasuneme podložku a matku
6. Z vrchní strany nasuneme podložku a matku a utáhneme
7. Vyznačíme si na závitové tyči usazení 2. Patra, to utáhneme až po nasazení 1. Patra dortu.

Metodické poznámky

- Menší auto není vhodné, neuveze váhu celého dortu.
- Závitová tyč může být i o \varnothing 1 cm.
- Závitovou tyč můžeme řezat flexou.
- Při použití pouze jedné separační podložky se bude podložka prohýbat.
- Pokud nelze dveře auta otevírat, musíme vyříznout okénko.
- Doporučuji baterii 12 V/ 800 mAh - lze zakoupit samostatně.



Použité zdroje a další inspirace



Knižní zdroje:

Internetové zdroje:

Vlastní návrh

FOTOPOSTUP



Obrázek 1



Obrázek 1



Obrázek 2



Obrázek 3



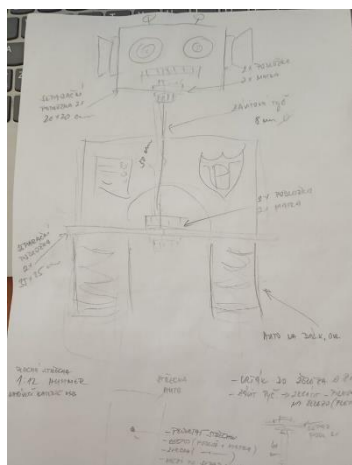
Obrázek 5



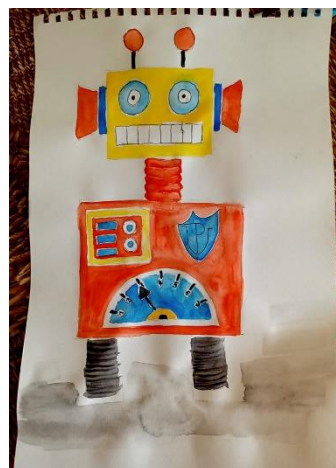
Obrázek 6



Obrázek 7



Obrázek 8



Obrázek 9

Metodický list – Receptura korpus

RECEPTURA KORPUS

Kdo může vyrobit?

Každý s minimálními znalostmi v pečení

Za jak dlouho se to stihne?

145 minut

Kdo zpracoval námět a výrobek doporučuje?

Ivana Langweilová III. ročník UPVOV, PdF UP Olomouc



Co se žáci naučí?



Očekávané výstupy učení:

- využívá bezpečné elektrické trouby,
- využívá bezpečně kuchyňský robot
- vybírá vhodné nástavce k robotu
- dodržuje pracovní postup

Konkrétní dovednosti:

- Vážení, šlehání, míchání, pečení

Jaký materiál a pomůcky potřebujeme?



Pracovní prostory:

- Školní kuchyně,
- v domácím prostředí.

Materiál:

- 16 ks vajec, 560 g cukr krupice, 560 g hladká mouka, 2 ks prášek do pečiva

Pomůcky:

- Elektrická trouba, forma na pečení, elektrický robot s metlami, nebo ruční metly, pečicí papír, stěrka, mísa, váha, síto

Pracovní postup



1. Rozdělíme žloutky od bílků
2. Bílky ušleháme v tuhý sníh
3. Žloutky ušleháme s cukrem do pěny
4. Obě hmoty spojíme
5. Do této hmoty vmícháme prosátou mouku s práškem do pečiva
6. Vzniklé těsto vlijeme do formy a pečeme na 160° cca 1,20 minut
7. Po upečení necháme vychladnout
8. Hotový výrobek.

Fotopostup



Obrázek 1



Obrázek 2



Obrázek 3



Obrázek 4



Obrázek 5



Obrázek 6



Obrázek 7

Metodické poznámky



1. Při spojování obou hmot pomalu mícháme, aby nespádl bílek.
2. Při pečení využijeme zkušenosti s vlastní troubou, každá trouba peče trochu jinak.
3. Po upečení formu otočíme dnem nahoru a v této poloze necháme vychladnout.
4. Receptura je na korpus o velikosti 30 x 30 x 8 cm (spodní část k metodickému listu pojízdná antigravitační konstrukce).
5. Korpus lze velikostně přizpůsobit ukrojením stěn.

Použité zdroje a další inspirace



Internetové zdroje:

Zdroj jiný: receptura z Parkhotel Golf Mariánské Lázně

Metodický list – Receptura krém

RECEPTURA KRÉM

Kdo může vyrobit?

Každý s minimálními cukrářskými znalostmi

Za jak dlouho se to stihne?

45 minut, bez doby chlazení

Kdo zpracoval námět a výrobek doporučuje?

Ivana Langweilová III. ročník UPVOV ,PdF UP Olomouc



Co se žáci naučí?



Očekávané výstupy učení:

- Využívá elektrický sporák, kuchyňský robot
- Volí správnou teplotu sporáku
- Dodržuje pracovní postup

Konkrétní dovednosti:

- Vážení, míchání, odměřování, šlehání

Jaký materiál a pomůcky potřebujeme?



Pracovní prostory:

- školní kuchyně,
- v domácím prostředí.

Materiál:

- 8 ks vanilkový pudink, 4 l mléka, 40 PL cukr krupice, 8 ks máslo 250g

Pomůcky:

- kastrol, metla, sporák, robot s nástavci, stěrku, potravinářská folie

Pracovní postup

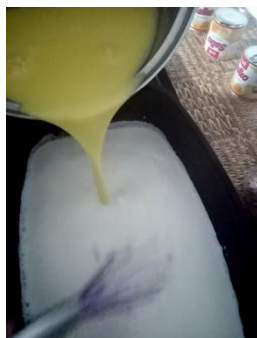


1. Pudink uvaříme dle návodu na obale na nízkém
2. Hotový pudink necháme vychladnout
3. Máslo necháme změknout
4. Vychladlý pudink pomalu šleháme a postupně do něj zašleháváme změklé máslo
5. Hotový výrobek.

FOTOPOSTUP



Obrázek 1



Obrázek 4



Obrázek 3



Obrázek 4



Obrázek 5

Metodické poznámky



1. Velké množství můžeme uvařit a šlehat na více etap.
2. Při delším šlehání může dojít ke sražení krému.
3. Pokud se krém srazí, lze to napravit tím, že hotový sražený krém opětovně šleháme ve vodní lázni do hladka.
4. Pudink po uvaření přikryjeme potravinářskou fólií, nevytvoří se tak škraloup.

Použité zdroje a další inspirace



Internetové zdroje:

Zdroje jiné: receptura z Parkhotel Golf Mariánské Lázně

Metodický list – Pojízdny antigravitační dort robot

POJÍZDNÝ ANTIGRAVITAČNÍ DORT ROBOT

Kdo může vyrobit?

Zkušení cukráři

Za jak dlouho se to stihne?

1,6 hodin

Kdo zpracoval námět a výrobek doporučuje?

Ivana Langweilová III. ročník UPVOV ,PdF UP Olomouc



Co se žáci naučí?



Očekávané výstupy učení:

- Používá bezpečně nože, skalpel
- Používá správné pomůcky
- Aplikuje barvu
- dekoruje
- Dodržuje pracovní postup
- Potahuje dort

Konkrétní dovednosti:

- Promazávání, rozvalování hmoty, potahování, dekorování, sestrojení na konstrukci

Jaký materiál a pomůcky potřebujeme?



Pracovní prostory:

- školní kuchyně,
- v domácím prostředí.

Materiál: první varianta

- hotové korpusy 3 ks na spodní část, 2 ks na horní část, hotový krém, potahovací hmotu K2 - 3 Kg, gelové potravinářské barvy červená, žlutá, modrá, černá

Pomůcky: cukrářský prokrajovací nůž dlouhý, promazávací cukrářský nůž, stěrku, silikonovou podložku, váleček, štětec, pojízdnou antigravitační konstrukci

-

Pracovní postup



1. Všechny korpusy prokrojíme pouze jednou, promažeme krémem i po stranách (na spodní korpus použijeme cca 650 g) a dáme vychladit
2. Potahovací hmotu obarvíme gelovými barvami
3. Na spodní část dortu použijeme cca 1.5 kg červené potahovací hmoty
4. Obarvenou potahovací hmotu rozválíme na tloušťku cca 2 mm na silikonové podložce a přeneseme na dort
5. Uhladíme hmotu cukrářskou žehličkou
6. Stejný postup provedeme u menšího dortu (vrchní část) použijeme cca 700 g potahovací hmoty a cca 550 g krému
7. Na spodní část konstrukce nasuneme velký červený dort
8. Připevníme druhé patro konstrukce, viz metodický list konstrukce
9. Na toto patro nasadíme druhý menší dort
10. Prostor mezi spodním a horním patrem obalíme potahovací hmotou dle vlastní fantazie
11. Dekorujeme dle vlastní fantazie, použijeme vhodné pomůcky - kostice, skalpel, tvořítka, štětce
12. Dekorace z potahovací hmoty přilepíme
13. Hotový výrobek



Obrázek 1



Obrázek 2



Obrázek 3



Obrázek 4



Obrázek 5



Obrázek 6



Obrázek 7



Obrázek 8



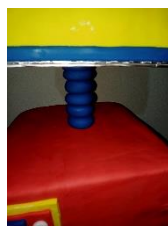
Obrázek 9



Obrázek 10



Obrázek 11



Obrázek 12



Obrázek 13

Metodické poznámky



1. Dekorace z potahovací hmoty přilepíme potravinářským lepidlem, nebo vodou.
2. Přebytečnou potahovací hmotu z dortu odřízneme.
3. Pokud je potahovací hmota příliš tuhá, můžeme před použitím trochu nahřát v mikrovlnné troubě po dobu cca 30 sekund - záleží na množství hmoty.
4. Zbylou potahovací hmotu můžeme uchovávat v lednici, nebo mrazáku.
5. Zbylý krém můžeme skladovat v lednici, nebo můžeme zamrazit.
6. Celý dort je určen pro rychlou spotřebu.

7. Potahovací hmotu může obarvit v robotu za použití hnětacího háku.
8. Konstrukci lze opakovaně používat, je nutné odpojit baterii a dobít ji před použitím.
9. Celková váha dortu neměla by překročit 8 kg - model by váhu nevezl!
10. Zákazníka je nutné informovat i všech nejedlých částech aby se předešlo poškození zdraví.

Použité zdroje a další inspirace



Internetové zdroje:

Zdroj - vlastní

Metodický list – Dřevěný etažér

DŘEVĚNÝ ETAŽÉR

Kdo může vyrobit?

Žáci SŠ

Za jak dlouho se to stihne?

2 hodiny

Kdo zpracoval námět a výrobek doporučuje?

Ivana Langweilová, PdF UP Olomouc



Co se žáci naučí?



Očekávané výstupy učení:

- využívá bezpečné elektrické nářadí,
- vybere vhodnou velikost vrtáků a forstnerovy vrtáky
- přesně měří a řeže
- Dodržuje pracovní postup

Konkrétní dovednosti:

- Měření, řezání, broušení, vrtání,

Jaký materiál a pomůcky potřebujeme?



Pracovní prostory:

- školní dílna,
- v domácím prostředí.

Materiál:

- Dřevěné kolečka 2 ks Ø cca 30 cm a 2 ks cca 20 cm, dřevěná násada na rýč, dubovou kulatinu Ø 8 mm, vruty Ø 4, délka dle potřeby (zde použito 50 až 70 mm)

Pomůcky:

- Pila na dřevo jemný zub, vrtačka, vrták do dřeva Ø 3 mm, vrták do dřeva Ø 8 mm, forstnerovy vrtáky Ø 40 mm, brusku s brusným papírem zrno 80

Pracovní postup



9. Zkrátíme násadu na rýč na délku 50 cm
10. Řeznou plochu lehce zbrousíme
11. Vyznačíme si místo na dřevěných kolečkách a vyvrtáme forstnerovým vrtákem otvor v každém kolečku.
12. Otvor lehce zbrousíme
13. Na násadě si vyznačíme místo kde chceme umístit dřevěná kolečka. Pro spodní kolečko nemusíme vyznačovat.
14. Na vyznačených místech vyvrtáme otvor nejprve vrtákem o Ø 3 mm a poté otvor zvětšíme vrtákem o Ø 8mm.

Metodické poznámky



5. Otvory do dřevěných koleček vykružujeme na nižší otáčky, aby nedošlo k pálení a prasknutí dřeva.
6. Etažér není určen pro přímý styk s potravinami.
7. Etažér je určen pro menší a lehčí zákusky a jiné potraviny.
8. Základové kolečko můžeme zatížit více.

Použité zdroje a další inspirace



Internetové zdroje:
Návrh vlastní

Metodický list – receptura ovocný desert

RECEPTURA OVOCNÝ DESERT

Kdo může vyrobit?

Žáci SŠ

Za jak dlouho se to stihne?

30 minut

Kdo zpracoval námět a výrobek doporučuje?

Ivana Langweilová, PdF UP Olomouc



Co se žáci naučí?



Očekávané výstupy učení:

- míchá
- používá vhodné náčiní
- dodržuje postup
- používá elektrický sekáček

Konkrétní dovednosti:

- připravit ovocný desert
- používat bezpečně elektrické náčiní
- míchat

Jaký materiál a pomůcky potřebujeme?



Pracovní prostory:

školní kuchyně,
v domácím prostředí.

Materiál: první varianta

Cukrářské piškoty 8 ks, nebo skořicové sušenky, ovocnou zavařeninu, zakysanou smetanu 200 ml 2 ks, 50 ml smetany 33% 4 PL moučkového cukru, šlehačku ve spreji,

Pomůcky:

Mísa, metla, skleničky zavařovací o objemu 125 ml, lžíce

Pracovní postup



1. Zakysanou smetanu smícháme s 33 % smetanou a moučkovým cukrem.
2. Cukrářské piškoty nasekáme na jemno v elektrickém sekáčku.
3. Ovocnou zavařeninu nijak neupravujeme.
4. Do čistých skleniček vrstvíme nasekané piškoty 3 PL, zavařeninu 3PL, krém ze smetany 3 PL dokud sklenička nebude plná.
5. Poslední vrstva bude krém.
6. Dále dozdobíme šlehačkou, kterou posypeme nasekanými piškoty.
7. Hotový výrobek



Obrázek 5



Obrázek 2



Obrázek 3



Obrázek 4



Obrázek 5

Metodické poznámky



1. Na desert můžeme použít libovolnou misku nebo skleničku.
2. Uchováváme v lednici.
3. Desert je určen k rychlé spotřebě.
4. Receptura je na 4 skleničky o objemu 125 ml

Použité zdroje a další inspirace



Internetové zdroje:

Jiný zdroj: Vlastní

Metodický list – receptura muffiny

RECEPTURA MUFFINY

Kdo může vyrobit? Žáci SŠ

Za jak dlouho se to stihne? 50 minut

Kdo zpracoval námět a výrobek doporučuje?

Ivana Langweilová III. ročník UPVOV ,PdF UP Olomouc



Co se žáci naučí?



Očekávané výstupy učení: Popsat výrobní postup, postupovat dle instrukcí, upéct muffiny, odměřovat, používat elektrickou troubu vysvětlit jednotlivé kroky výroby, použít pomůcky,

Konkrétní dovednosti: používá troubu, volí správný stupeň pečení, volí správný program pečení, míchá.

Jaký materiál a pomůcky potřebujeme?



Pracovní prostory:

školní kuchyně,
domácí prostory

Materiál: 3 hrnky o objemu 200 ml polohrubé mouky, 2 hrnky moučkového cukru, 2 hrnky mléka 1,5 %, 1/2 sáčku kakaového pudinku, 1 PL kakaá, 1 ks vanilkový cukr, 1 ks prášek do perníku 2 ks vejce, 1,5 hrnku olej slunečnicový

Pomůcky: kuchyňský robot s metlou, forma na muffiny, košíčky na muffiny, stěrka, elektrická trouba

Pracovní postup



1. Všechny suroviny vyšleháme.
2. Vzniklé těsto rozdělíme do košíčků na muffiny do 3/4 vložené do formy.
3. Pečeme na 150 ° c cca 35 min
4. Po upečení pocukrujeme moučkovým cukrem.

Metodické poznámky



- Do těsta můžeme přidat nasekané ořechy.
- Hotové muffiny můžeme polít čokoládou, nebo zdobit krémem.
- Při pečení se řídíme zkušenostmi s troubou, každá nepeče stejně.
- Receptura je na 12 ks středních muffinů.

Použité zdroje a další inspirace



Knižní zdroje:
Internetové zdroje:
Vlastní návrh

FOTOPOSTUP



Obrázek 1



Obrázek 2



Obrázek 3



Obrázek 4



Obrázek 5



Obrázek 6



Obrázek 7



Obrázek 8

Metodický list – receptura tiramisu

RECEPTURA TIRAMISU

Kdo může vyrobit?

Žáci SŠ

Za jak dlouho se to stihne?

30 minut

Kdo zpracoval námět a výrobek doporučuje?

Ivana Langweilová, PdF UP Olomouc



Co se žáci naučí?



Očekávané výstupy učení:

- míchá
- používá vhodné náčiní
- dodržuje postup

Konkrétní dovednosti:

- připravit desert tiramisu

Jaký materiál a pomůcky potřebujeme?



Pracovní prostory:

školní kuchyně,
v domácím prostředí.

Materiál: první varianta

Cukrářské piškoty 8 ks, 100 ml silné vychladlé kávy, 2 kelímky mascarpone o objemu 150 ml, likér Amareto 2dl, moučkový cukr 3 PL, kakao na posypání.

Pomůcky:

Mísa, metla, sítko, skleničky nízké zavařovací o objemu 100 ml, lžíce.

Pracovní postup



1. Mascarpone smícháme s moučkovým cukrem a Amaretem
2. Na dno skleničky vložíme 2 půlky cukrářských piškotů namočených v kávě.
3. Na tuto vrstvu dámě 3 PL krému.
4. Takto postupujeme do naplnění celé skleničky.
5. Poslední vrstva bude krém, která posypeme kakaem.
6. Hotový výrobek.

FOTOPOSTUP



Obrázek 6



Obrázek 2



Obrázek 3



Obrázek 4



Obrázek 5

Metodické poznámky



1. Na desert můžeme použít libovolnou misku nebo skleničku.
2. Uchováváme v lednici.
3. Desert je určen k rychlé spotřebě.
4. Receptura je na 4 skleničky o objemu 100 ml.

Použité zdroje a další inspirace



Internetové zdroje:

Jiný zdroj: Orea Spa Hotel Palace Zvon Mariánské lázně